



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 03-04

Menukort

Uge 03

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødsbisk

HOVEDRETTER

- 1 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 4 Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 5 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Græske frikadeller af gris, tomatsovs, græske kartofler, peberfrugt med oliven
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Stegt laksefilét, tomat-rødløgssalsa, ris
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Hvidkålsgrøde med oksekød og gulerødder tilsmagt med karry og soja, rugbrød
- 12 Oksegullasch med grøntsager, kartoffelmos
- 13 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 14 Butterbeans gryde, tomat, hvidløg, krydrede ris med mandler - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Kirsebærgrød, mælk
- 6 Moccafromage med flødeskum
- 7 Henkogt ananas, råcreme
- 8 Solbærsuppe med tvebakker
- 9 Mandelbudding, saftsovs
- 10 Abrikosttrifli med makroner, vaniljecreme, sherry, flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Rødkålssalat med mandarin og valnødder
- 20 Gulerodsråkost med iceberg og tranebær

Menukort

Uge 04

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Rosenkålssuppe med bacon
- 3 Fiskesuppe med rejer, tomat og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødsikis

HOVEDRETTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 2 Kalkungryde med mangochutney, ris
- 3 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 4 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, rødkål
- 5 Simregryde med gris, tomat og peberfrugt, kartoffelmos, majs
- 6 Braiseret oksesteg, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Dampet Hoki filet, sennepssovs, kartofler, gulerødder
- 10 Karbonade, skysovs, kartofler, ærter
- 11 Ovnstegt revelsben af gris, skysovs, kartofler, ingefærkrydret blommekompot
- 12 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 13 Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Klassisk fløderand, appelsin-vaniljesovs
- 7 Frugtsalat
- 8 Blommesuppe med tvebakker
- 9 Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
- 10 Klassisk chokoladebudding med flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Grønkål med tranebær og valnødder
- 20 Waldorfsalat

En stille tid

Så er roen nok ved at have lagt sig efter en tid med jul og nytår, og de fleste er forhåbentlig kommet sig over højtidsstømmermændene. Disse uger i januar kan godt virke mørke og korte, men trods dette er vintermørket dog langsomt på vej væk, og dagene er stille og roligt begyndt at blive længere.

Mange nyder lange gåture i den rå natur, hvor den sprøde luft og næsten komplette stilhed kan give et ekstra åndedræt efter en mere hektisk tid. Efter man er blevet luftet godt igennem, hvad er bedre end at have en dejlig omgang suppe stående klar til at blive tilberedt på kort tid?

I uge 3 og 4 kan du se frem til flere klassiske supper på menukortet, hvor en varm oksekødssuppe med kød- og melboller, kartoffelsuppe med porre, rosenkålssuppe med bacon, fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde eller en cremet aspargessuppe med kødboller kan være med til at varme din krop op.

Hvis supper ikke lige falder i din smag, så frygt ej. Vi har som altid et pakket menukort med mange forskellige retter, hvor du også kan se frem til:

- **Jordbærgrød med mælk**
- **Traditionel forloren hare med vildtsovs, kartofler og rødkål**
- **Ovnstegt revelsben af gris med skysovs, kartofler og ingefærkrydret blommekompot**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46