



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 9-10

Menukort

Uge 9

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Rosenkålssuppe med bacon
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder

HOVEDRETTER

- 5 Gammeldags grønkålssuppe, sprængt nakkefilet af gris, kartofler
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Karbonade, stuede blomkål, kartofler, syltede rødbeder
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Stegt laksefilét, flødestuved spinat, dild krydrede kartofler, gulerødder
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Simregryde med oksekød og soltørrede tomater, kartoffelmos, majs
- 12 Skipperlabskovs med kalvetern, smør, balsamico-honningmarinerede rødbeder
- 13 Kylling Tikka Masala, mix af ris, mangochutney
- 14 Tarteletter, Plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Æblegrød, mælk
- 6 Sherryfromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Mandelbudding, saftsovs
- 8 Klassisk fløderand, appelsin-vaniljesovs
- 9 Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
- 10 Henkogt fersken og blommer m/sten, valnøddecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Iceberg, agurk, pebermix og feta med creme fraiche dressing
- 20 Gulerodsråkost med ananas

Menukort

Uge 10

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 2 Kalkungryde med mangochutney, ris
- 3 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 4 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder

HOVEDRETTER

- 5 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs
- 8 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Meunierestegt skrubbefilet, sennepssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med peberrod
- 10 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 11 Ovnstegt revelsben af gris, skysovs, kartofler, chilikrydret æblekompot
- 12 Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 13 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 14 Plantebaseret Butter Chickles, mix af ris, grønne bønner - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Moccafromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Svesketrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 8 Henkogt ananas, råcreme
- 9 Gammeldags hyldebærsuppe med æbler
- 10 Klassisk chokoladebudding med flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Broccolisalat med bacon
- 20 Iceberg, pasta, majs, forårsløg, tomat med olie-eddike dressing

Vi går lysere tider i møde

Denne gang skal vi både sige farvel til februar og tage en ny begyndelse med marts. Som en del måske ved er marts måned opkaldt efter den romerske krigsgud, Mars. Måske noget de fleste ikke ved, er at det ældre danske og nordmytiske navn for denne måned er Thors måned, som henviser til tordenguden, Thor. Navnet Thor betyder faktisk gødning, hvilket indikerer, at det er i marts, hvor sneen svinder ind markerne bliver gjort brugbare, og årets første gødning spredes ud på markerne. Det er også i marts måned, at lyset begynder at genfinde sin retmæssige plads, hvor den 21. marts er forårsjævndøgn, hvor nat og dag er lige lange, hvilket mange ser frem til. Den forhøjede mængde sol og dermed varme er også med til at få dyrelivet og plantelivet i vækst, hvor man især kan fornemme at fuglene begynder at finde deres sangstemme frem igen. Det Danske Madhus' ugentlige sangstemme kommer i form af en ægte klassiker i form af pandestegte frikadeller med skysovs, kartofler og marinerede gulerødder. Du kan også se frem til en dejlig simregryde med oksekød, soltørrede tomater, kartoffelmos og majs. Der er selvfølgelig meget mere på menukortene, hvor du også kan finde:

- **Chili con carne med røde bønner, ris og majs**
- **Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs**
- **Tarteletter med stuvet ærter, gulerødder og skinke**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46