



**DET DANSKE
MADHUS**

Menukort

Uge 7-8

Menukort

Uge 7

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Minestronesuppe
- 4 Dampet skrubbe med rejer, blomkål, dressing, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Bagt farsbrød med cherrytomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 2 Kylling i spicy karrysovs, ris, ingefærkrydret ananaschutney
- 3 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 4 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler

HOVEDRETTER

- 5 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Karbonade, skysovs, kartofler, rosenkål
- 8 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg
- 10 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 11 Braiseret okseinderlår, flødekartofler, grønne bønner
- 12 Brunkål, sprængt nakkefilét af gris, rugbrød
- 13 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 14 Indisk krydret gryderet med chick free og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Kirsebærfromage med flødeskum
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Gammeldags blommekage med makroner og flødeskum
- 9 Gammeldags kærnemælkssuppe, rosiner
- 10 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Salat med grønkål, blomkål og granatæble
- 20 Iceberg, agurk, pebermix og feta med creme fraiche dressing

Menukort

Uge 8

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kokossuppe med kylling, rød karry, hvidløg og ingefær
- 3 Cremet champignonsuppe
- 4 Hønsesalat med asparges og champignon, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 2 Coq au vin, kartofler
- 3 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 4 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler

HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, ovnbagte rodfrugter
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Hakkebøf i flødesovs med bacon og champignon, ovnbagte kartofler med courgetter
- 8 Hvidkåls gryde med oksekød og gulerødder tilsmagt med karry og soja, rugbrød
- 9 Fiskefrikadeller med laks, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Oksegullasch med grøntsager, kartoffelmos
- 11 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 12 Braiserede kæber af gris, skysovs, kartofler, tomatsalsa med hvidløg og persille
- 13 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Sveskegrød, mælk
- 6 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 7 Tiramisu
- 8 Frugtsalat med chokoladedrys
- 9 Hybensuppe med æbler
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Rødbeder med selleri, æbler og solbær
- 20 Waldorfsalat

Vil du være vores Valentin?

Vi tager nu hul på sidste del af februar måned, som også er årets sidste vintermåned. Selvom det officielt er den sidste vintermåned, er det i februar måned, hvor vi historisk set også har oplevet nogle af de koldeste temperaturer. Dog kan solen også komme til sin ret, hvor følelsen af solens varme på en kold, men klar dag kan være en forfriskende og lunefuld følelse. I uge 7 fejrer vi Valentinsdag, som er kendt som "de elskendes helligdag". Faktisk er Valentinsdag en langt ældre tradition, end mange tror. Rødderne til Valentinsdag går nemlig helt tilbage til det gamle romerrige. Nutidens Valentinsdag rummer traditioner fra såvel den kristne som den gamle romerske historie. Mange forbinder den romantiske dag med blomster, chokolade, søde og kærlige gaver og god mad. For mange går vejen til hjertet nemlig gennem maven og vi har derfor været i køkkenet og lavet dejlige, traditionsrige retter som vi gerne vil forkæle dig med. Du kan for eksempel se frem til stegt rødspættefilet med persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg. Hvis du ikke er til fisk, så kan vi måske friste med en hakkebøf i flødesovs med bacon, champignon og ovnbagte kartofler? Og mange andre lækre retter, f.eks.

- **Coq au vin med kartofler**
- **Pasta carbonara med bacon, hvidløg og ærter**
- **Svenske kødboller i flødesovs med kartoffelmos og tyttebærsylt**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46