



**DET DANSKE
MADHUS**

.....

Menukort

Uge 11-12

Menukort

Uge 11

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Indisk inspireret linsesuppe
- 4 Rejesalat med asparges, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegte frikadeller, varm kartoffelsalat, ærter
- 2 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 3 Karbonade, smørsovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 4 Boller i selleri, kartofler

HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 6 Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Svensk pølseret, ærter
- 8 Kalvegryde med jordskokker og svampe, kartoffelmos
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Kotelet af gris, svampesovs, kartofler, ratatouille med tomat
- 11 Spaghetti bolognese med champignon, selleri, gulerødder og hvidløg
- 12 Klassiske hvidkålsrouletter, muskatsovs, kartofler, syltede rødbeder
- 13 Butter Chicken, mix af ris, grønne bønner
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Gammeldags æblekage med makroner og flødeskum
- 8 Råsyltede blommer med kanel, vanilje- limecreme
- 9 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 10 Chokolade-nøddefromage, fløde
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Tomatsalat med peberfrugt og persille
- 20 Coleslaw

Menukort

Uge 12

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet blomkålssuppe
- 3 Flødelegeret tomatsuppe med kødboller
- 4 Klassisk tunmousse med dild, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, broccoli
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål

HOVEDRETTER

- 5 Kødboller i tomatsovs, persillekartofler, bønner med mandler, bacon
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Traditionel forloren and med svesker, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 8 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 9 Hvidvinsdampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Mignon af gris, rødvinssovs med bacon, kartofler, ærter
- 11 Gule ærter, sprængt nakkefilet af gris, kartofler, syltede rødbeder
- 12 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 13 Pasta med tomatflødesovs og kylling, hvidløgsmarinerede grønne bønner
- 14 Tomatdhal, røde linser og krydret rødløgspynt, mix af ris og græsk yoghurt - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Brombær-ribsgrød, mælk
- 6 Romfromage med flødeskum
- 7 Henkogte pærer, karamelfløde
- 8 Panna cotta, rabarberkompot
- 9 Mannagrød, kanelsukker, smørklat
- 10 Abrikostrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Tzatziki
- 20 Rød spidskål, blåbær, quinoa, persille og solsikkekerner

Fra vintertid til sommertid

I disse uger begynder vi endelig at mærke overgangen fra vinter til forår. Selvom vejret stadig kan være koldt og vådt, begynder dagen at blive længere, og solen skinner ofte klarere. Det er nemlig også i uge 12, at vi kan se frem til sommertiden, som starter den 26. marts. Sommertiden betyder, at klokken stilles en time frem, så dagen bliver endnu længere. Dette giver os mulighed for at nyde de lange, lyse aftener og tilbringe mere tid udendørs. De varmere dage fremmer også vintergækkens blomstring, som på de smukkeste dage, kan få selv de grønneste græsarealer til at se snebeklædte ud igen. Selvom vi går lysere tider i møde, kan vejret i marts stadig være som en pose blandede bolsjer. Derfor har vi også sørget for en masse forskellige retter, som passer til det omskiftelige vejr. Du kan nemlig i uge 11 og uge 12 se frem til en dejlig kalvegryde med jordkokker, svampe og kartoffelmos, som du kan lune dig på. Eller måske en forårsdessert i form af en panna cotta med rabarberkompot. Hvis dette ikke lige vækkede din appetit, har vi som altid en masse andre lækkerier på menukortet, hvor du også kan se frem til:

- **Kødboller i tomatsovs med persillekartofler, bønner med mandler og bacon**
- **Fiskefrikadeller med persillesovs, kartofler og gulerødder**
- **Butter chicken med ris og grønne bønner**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46