



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 21-22

Menukort

Uge 21

FORRETTER

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Karbonade, stuede blomkål, kartofler, syltede rødbeder
- 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 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Pulled pork, saltet smør, børstede kartofler, sennepsmarineret coleslaw
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Stegt laksefilet, flødestuvede spinat, kartofler, gulerødder
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Simregryde med oksekød og soltørrede tomater, kartoffelmos, majs
- 12 Græske frikadeller af gris, tomatgratinerede kartofler, peberfrugt med oliven
- 13 Kylling Tikka Masala, mix af ris, mangochutney
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Æblegrød, mælk
- 6 Passionsfrugtfromage med passionsfrugtsirup
- 7 Rabarberdessert med makroner, mascarponecreme og nødder
- 8 Appelsinsuppe med tvebakker
- 9 Mandelbudding, saftsovs
- 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, majs, ærter, pebermix og creme fraichedressing
- 20 Gulerodsråkost med ananas

Menukort

Uge 22

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 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 2 Kalkungrøde med mangochutney, ris
- 3 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 4 Pandestegte frikadeller, spidskålstuvning, kartofler, syltede rødbeder

HOVEDRETTER

- 5 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs
- 6 Appelsinmarineret kalkun, skysovs, kartofler, ærter
- 7 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 8 Ungkvæglever med bacon, skysovs, kartofler, pickles
- 9 Menuierestegt skrubbefilet, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 11 Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs
- 12 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 13 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 14 Plantebaseret Butter Chickles, mix af ris, grønne bønner - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Moccafromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Stikkelsbærtrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 8 Kold rabarbersuppe med sherry, creme fraiche
- 9 Ymerkoldskål med strejf af hyldeblomst, kammerjunkere
- 10 Klassisk chokoladebudding med flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Marineret tomatsalat
- 20 Coleslaw

En tid med højtider

I sidste uge fejrede vi Kristi himmelfartsdag, hvor Jesus for til himmels, og skal i denne uge fejre pinsen, fordi det markerer opstandelsen af Jesus Kristus i kristendommen. Pinsen er en af de vigtigste højtider i kristendommen, og det markerer Helligåndens nedstigning på de discipliner, som Jesus efterlod på jorden. Det fejres typisk den 7. eller den 50. dag efter påske og fejres med gudstjenester, samvær og traditionelle aktiviteter. Kristen eller ej, så har vi sørget for, at du kan få smagsoplevelser fra hele verden. Du kan f.eks. tage med os til det græske, hvor du kan smage på traditionelle græske frikadeller af gris med tomatgratinerede kartofler, peberfrugt og oliven. Du kan også vælge at blive ombord og lande i Indiens smagsbombe af en ret, kylling tikka masala med et miks af ris og mangochyney. Hvis du ikke har den helt store trang til et udenlandsk eventyr, FRYGT EJ! Vi har selvfølgelig også en masse andre plets kud på menuen, hvor du kan se frem til flere plets kud fra det danske:

- **Karbonade med stuede blomkål, kartofler og syltede rødbeder**
- **Kold rabarbersuppe med sherry og crème fraiche**
- **Rabarberdessert med makroner, mascarponecreme og nødder**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46