



**DET DANSKE  
MADHUS**

**Menukort**

Uge 25-26

# Menukort

Uge 25

---

## FORRETTER

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

## KUNDEFAVORITTER

- 1 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 2 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 3 Bagt farsbrød med cherrytomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 4 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder

## HOVEDRETTER

- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Pulled pork, saltet smør, børstede kartofler, sennepsmarineret coleslaw
- 8 Ungkvæglever med bacon, skysovs, kartofler, pickles
- 9 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg
- 10 Brændende kærlighed, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 11 Braiseret okseinderlår, flødekartofler, grønne bønner
- 12 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 13 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 14 Indisk krydret gryderet med chick free og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Hindbærdessert med flødeskum
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Gammeldags rabarberkage med makroner og flødeskum
- 9 Blåbær-hindbærsuppe, græsk inspireret yoghurt
- 10 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

## SALATER

- 19 Rød spidskål, blåbær, quinoa, persille og solsikkekerner
- 20 Revet gulerod med citron

♥ Husk! Det er nu, du kan bestille nye survarer.

# Menukort

Uge 26

---

## 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 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 4 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder

## HOVEDRETTER

- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, majs
- 8 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 9 Fiskefrikadeller med laks, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 11 Hakkebøf i flødesovs med bacon og champignon, ovnbagte kartofler med courgetter
- 12 Hamburgerryg, kold kartoffelsalat, ærter
- 13 Røget kylling, pasta i basilikumfløde, grønne bønner
- 14 Tarteletter, Plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Rabarbergrød, mælk
- 6 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 7 Æblesuppe med tvebakker
- 8 Frugtsalat med chokoladedrys
- 9 Hindbærkoldskål
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

- 19 Iceberg, broccoli, gulerod, ærter med fløde-eddike dressing
- 20 Waldorfsalat



# Bål, røg og hygge

I disse uger skal vi tage afsked med juni måned, hvor vi også skal fejre sankthans. Sankthans opstod som en kristen og hedensk tradition, hvor mørket og det onde blev brændt væk, hvorefter man kunne gå lysere tider i møde, hvilket også stemmer overens med, at denne dag markerer årets længste dag. Denne skik er heldigvis blevet afskaffet, hvor man nu bruger denne dag som anledning til at samles rundt om et bål med familie og venner og lader hyggen berige os. Til en hyggelig dag med lugten af bål og røg kan du da ligeså godt bestille vores røget kylling med pasta i basilikumfløde og grønne bønner eller en smagfuld pulled pork med saltet smør, kartofler og sennepsmarineret coleslaw. Hvis du havde forestillet dig at fejre disse uger eller sankthans med noget andet på middagsbordet, kan du også glæde dig til mange flere retter:

- **Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos og tyttebærsylt**
- **Tarteletter med plantebaseret tarteletfyld med asparges – vegetarisk**
- **Stegt rødspættefilet med persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg**

**Velbekomme**

**DET DANSKE  
MADHUS**

-----  
**Mail:** [kundeservice@ddm.dk](mailto:kundeservice@ddm.dk)

**Telefon:** 70 70 26 46