

A top-down view of a dining table. In the center is a white plate with a blue double-line border, containing a portion of food: a thick, yellow, creamy potato or cheese-based element on top of a dark, meaty stew with visible red vegetables. The food is garnished with fresh green parsley. To the left of the plate are a silver fork and a silver knife. In the top left corner, there is a small blue and white patterned bowl filled with fresh green herbs. The background is a light-colored, textured surface.

# DET DANSKE MADHUS

---

## Menukort

Uge 39-40

# Menukort

Uge 39

---

## FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødsstiks

## KUNDEFAVORITTER

- 1 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, rosenkål
- 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 Græske frikadeller af gris, tomatgratinerede kartofler, peberfrugt med oliven
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Stegt laksefilét, flødestuvet spinat, dild krydrede kartofler, gulerødder
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Kotelet af gris, svampesovs, kartofler, rosenkål
- 12 Oksegullasch med grøntsager, kartoffelmos
- 13 Kylling Tikka Masala, mix af ris, mangochutney
- 14 Butterbeans gryde, tomat, hvidløg, krydrede ris med mandler - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Kirsebærgrød, mælk
- 6 Moccacfromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Henkogt fersken og blommer m/sten, valnøddecreme
- 8 Solbærsuppe med tvebakker
- 9 Mandelbudding, saftsovs
- 10 Abrikostrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

## SALATER

- 19 Rødkålssalat med mandarin og valnødder
- 20 Gulerødsrækost med iceberg og tranebær

# Menukort

Uge 40

---

## FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Rosenkålssuppe med bacon
- 3 Fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødsiks

## KUNDEFAVORITTER

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

## HOVEDRETTER

- 5 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Meunierestegt skrubbefilet, sennepssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder m. peberrod
- 10 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 11 Ovnstegt revelsben af gris, skysovs, kartofler, chilikrydret æblekompot
- 12 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 13 Okselasagne med grøntsager og bechamelssovs
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Klassisk fløderand, appelsin-vaniljesovs
- 7 Henkogt ananas, råcreme
- 8 Blommesuppe med tvebakker
- 9 Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
- 10 Klassisk chokoladebudding med flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

- 19 Grønkål med tranebær og valnødder
- 20 Waldorfsalat

# En kulinarisk tid til hygge og simreretter

I uge 39 skal vi til at tage hul på den sidste uge af september. En måned der har budt på en eventyrlig kulmination af naturens farven idet efterårets farver har taget sit indtog i naturen. I uge 40 skal vi derimod tage imod oktober måned, som har fået sit navn efter det latinske ord Octo, som betyder otte. Dette kommer fra den romerske kalender, hvor årets første måned er marts, og oktober dermed den ottende måned.

Det var først i år 1582, Danmark indførte den Gregorianske kalender, og oktober blev den tiende måned, som vi kender det i dag. Endelig er efteråret en tid, hvor vi ofte søger komfort og hygge i vores mad. Det er tiden på året hvor simreretter komme til sin ret med deres fylde og velsmag skaber en følelse af varme og velvære. De er perfekte til at nyde sammen med familie og venner på en kølig efterårsaften.

Så hvorfor ikke prøve vores lune oksegullasch med grøntsager og kartoffelmos eller simregryde med gris, cocktailpølser, kartoffelmos og majs? Du kan selvfølgelig finde mange andre plets kud på vores menukort, her et lille udvalg:

- **Fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde**
- **Græske frikadeller af gris med tomatgratinerede kartofler, peberfrugt og oliven**
- **Kanelbagte æbler med hasselnødder og flødeskum**

**Velbekomme**

**DET DANSKE  
MADHUS**

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

**Telefon:** 70 70 26 46