



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 43-44

Menukort

Uge 43

Mandag 23. oktober – søndag 29. oktober 2023

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Minestronesuppe
- 4 Pate med peber, Cornichoner, rugbrødsiks

KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 2 Kyllingebryst, tomatsovs med hvidvin, kartofler, hvidløgsmarinerede bønner
- 3 Bagt farsbrød med cherytomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 4 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder

HOVEDRETTER

- 5 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 8 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 9 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Brunkål, sprængt nakkefilét af gris, rugbrød
- 11 Braiseret okseinderlår, flødekartofler, grønne bønner
- 12 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 13 Brændende kærlighed, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 14 Indisk krydret gryderet med chick free og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Ymerfromage, kirsebærsovs
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Gammeldags blommekage 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 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Rød spidskål, blåbær, quinoa, persille og solsikkekerner
- 20 Iceberg, majs, ærter, pebermix og creme fraichedressing

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

Menukort

Uge 44

Mandag 30. oktober – søndag 5. november 2023

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Asiatisk inspireret karrysuppe med kylling og ris
- 3 Cremet champignonsuppe
- 4 Hønsesalat med asparges og champignon, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 4 Gammeldags grønkålssuppe, sprængt nakkefilet af gris, kartofler

HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, ovnbagte rodfrugter
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Hakkebøf i flødesovs med bacon og champignon, ovnbagte kartofler med græskar og rosmarin
- 8 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 9 Fiskefrikadeller med laks, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 11 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 12 Braiserede kæber af gris, skysovs, kartofler, tomatsalsa med hvidløg og persille
- 13 Stegt andebryst, skysovs, hvide og brunede kartofler, gammeldags rødkål
- 14 Tarteletter, Plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Sveskegrød, mælk
- 6 Tiramisu
- 7 Æblesuppe med tvebakker
- 8 Frugtsalat med chokoladedrys
- 9 Risalamande, kirsebærsovs
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Salat med grønkål, blomkål og granatæble
- 20 Iceberg, broccoli, gulerod, ærter med fløde-eddike dressing

En tid for hygge, refleksion og lækre efterårsretter

Søndag den 29. oktober markerer overgangen fra sommertid til vintertid eller normaltid. Dette ritual, der gentager sig hvert år, giver os mulighed for at justere vores ure og følge de skiftende årstider. Natten mellem lørdag og søndag kan du nyde en times ekstra time at sove i, da uret officielt bliver sat en time tilbage. Dette betyder, at morgenen vil føles lidt lysere, mens aftenen gradvist bliver mørkere. Selvom det kan føles en smule trist at sige farvel til de lange sommeraftener, bringer vintertiden også sin egen hyggelige atmosfære med sig.

Det er tid til at finde striketrøjerne og stearinlys frem og nyde indendørshygge med familie og venner. Så lad os byde vintertiden velkommen med åbne arme, som en tid for refleksion, hygge og forberedelse til den kommende vintersæson.

Denne tid er også tiden, hvor de varme og lidt tungere retter kommer til sin ret, hvor for eksempel bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, ovnbagte rodfrugter eller en gammeldags grønkålssuppe med sprængt nakkefilet af gris og kartofler kan give lidt ekstra lune til de hyggelige efterårsaftener. Hvis de ikke lige falder i din smag så frygt ej! Vi har som altid meget mere på menukortet i disse uger:

- **Risengrød med kanel sukker og en smørklat**
- **Brændende kærlighed med kartoffelmos og syltede rødbeder**
- **Stegt andebryst med skysovs, hvide og brunede kartofler og gammeldags rødkål**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46