



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 49-50

Menukort

Uge 49

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, gammeldags rødkål
- 2 Kyllingebryst, tomatsovs med hvidvin, kartofler, hvidløgsmarinerede bønner
- 3 Bagt farsbrød med cherrytomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 4 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder

HOVEDRETTER

- 5 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris.
- 6 Marinerede revelsben med grønlangkål og brunede kartofler
- 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 Tarteletter, høns i asparges
- 14 Indisk krydret gryderet med chick free og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Ymerfromage, hindbærsovs
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Risalamande, kirsebærsovs
- 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 Salat med grønkål, blomkål og granatæble
- 20 Iceberg, majs, ærter, pebermix og creme fraichedressing

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

Menukort

Uge 50

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 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Sønderjysk kålpølse og frikadelle, julekål, kartofler, kanelsukker
- 4 Gammeldags grønkålssuppe, sprængt nakkefilet af gris, kartofler

HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, gulerødder
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 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 Juleanretning, kold, karrysild med kapers, frikadeller med rødkål, rugbrød, smør
- 12 Hakkebøf i flødesovs med bacon og champignon, ovnbagte kartofler med courgetter
- 13 Braiserede kæber af gris, skysovs, kartofler, tomatsalsa med hvidløg og persille
- 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 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Rødbeder med selleri, æbler og solbær
- 20 Gulerodsråkost med ananas

I Advents tegn

Adventstiden, som indleder den kristne kirkes liturgiske år, består af de fire søndage inden juleaften. Hver af disse søndage markeres med tænding af et lys på adventskransen. Men hvorfor har vi egentlig 1., 2., 3. og 4. søndag i advent?

Samlet set symboliserer adventstiden en dybere åndelig rejse, der forbereder os til at fejre Jesu fødsel. Hver søndag repræsenterer en nøgleværdi - håb, tro, glæde og kærlighed - der ledsager os på denne vej mod julen. Gennem tændingen af adventskransens lys minder vi os selv om disse værdier og det åndelige budskab, som julen repræsenterer.

For at give denne tid et ekstra skub har vi selvfølgelig sørget for en masse lækre juleretter, hvor du kan se frem til en kold juleanretning med karrysild, kapers, frikadeller, rugbrød og smør. Du kan også se frem til en dejlig egnsret i form af sønderjysk kålpølse med frikadelle, julekål, kartofler og kanelsukker. Det er selvfølgelig ikke en rigtig julemenu uden dessert, hvor du blandt mange andre dejlige retter kan glæde dig til mindst 2 juledesserter:

- **Risengrød med kanelsukker og en smørklat**
- **Risalamande med kirsebærsovs**
- **Blåbær-hindbærsuppe med græsk inspireret yoghurt**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46