



# DET DANSKE MADHUS

---

## Menukort

Uge 09-10

# Menukort

Uge 09

---

## 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 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 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 Moccafromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Henkogt fersken og blommer, 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 Pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

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

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

# Menukort

Uge 10

---

## 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 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Meunierestegt skrubbefilet, sennepssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med 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 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

- 19 Grønkål med tranebær og valnødder
- 20 Waldorfsalat



# Lysere tider

Denne gang skal vi sige farvel til februar og byde marts velkommen som en frisk start. Som nogle måske allerede ved, har marts fået sit navn fra den romerske krigsgud, Mars. Men måske er det mindre kendt, at det ældre danske og nordiske navn for denne måned er Thors måned, opkaldt efter tordenguden Thor. Interessant nok betyder navnet Thor faktisk "gødning," hvilket antyder, at det er i marts, sneen forsvinder, markerne bliver anvendelige, og årets første gødning spredes ud.

Marts måned markerer også lysets tilbagevenden til sin retmæssige plads. Den 21. marts, kendt som forårsjævndøgn, er et særligt tidspunkt, hvor dag og nat er lige lange, hvilket mange ser frem til. For at fejre at vi går lysere tid i møde, kan vi da lige så godt gøre det med et lækkert måltid. Og det er heldigvis noget, vi kan hjælpe med.

Vi kunne tage et smut til det græske, hvor vi kan drømme os væk til dejlig varme og nyde smagfulde græske frikadeller af gris med tomatgratinerede kartofler, peberfrugt og oliven. Hvis du havde en anden rejsedestination i tankerne, så er det heldigt, får vi har som altid mange pletsbud fra forskellige lande på vores menukort. Du kan også se frem til:

- **Kylling tikka masala med mix af ris og mangochutney**
- **Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler**
- **Amerikanske pandepager med solbærmarmelade**

**Velbekomme**

**DET DANSKE  
MADHUS**

-----

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

**Telefon:** 70 70 26 46