



# DET DANSKE MADHUS

---

## Menukort

Uge 39-40

# Menukort

Uge 39

---

## FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Rosenkålssuppe med bacon
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Klassisk tunmousse med dild, mini toast

## KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 2 Kalkungryde med mangochutney, ris
- 3 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 4 Karbonade, skysovs, kartofler, ratatouille med tomat

## HOVEDRETTER

- 5 Chili con carne, røde bønner, ris, majs
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Kalvegryde med jordskokker og svampe, kartoffelmos
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Fiskefrikadeller, remouladesovs, kartofler, broccoli
- 10 Pasta med tomatflødesovs og bacon, grønne bønner
- 11 Gule ærter, sprængt nakkefilet af gris, kartofler, syltede rødbeder
- 12 Skipperlabskovs med kalvetern, rugbrød, smør og syltede rødbeder
- 13 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 14 Indisk krydret gryderet med soyabites og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Romfromage med flødeskum
- 7 Mandelbudding, saftsovs
- 8 Klassisk fløderand, appelsin-vaniljesovs
- 9 Perlebyggørød, solbærsirup
- 10 Henkogt fersken og blommer m/sten, valnøddecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vafler, jordbærmarmelade

## SALATER

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

### BEMÆRKNINGER:

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

# Menukort

Uge 40

---

## FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødschips

## KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 2 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 3 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 4 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg

## HOVEDRETTER

- 5 Spaghetti bolognese med grøntsager
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 8 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Stegt laksefilét, flødestuvet spinat, dild krydrede kartofler, gulerødder
- 10 Paneret kotelet af gris, svampesovs, kartofler, ratatouille med tomat
- 11 Ovnstegt revelsben af gris, saltet smør, bagt kartoffel, sennepsmarineret coleslaw
- 12 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs
- 13 Bagt farsbrød med cherrytomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 7 Svesketrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 8 Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
- 9 Gammeldags hyldebærsuppe med æbler
- 10 Mannadessert, kirsebærsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

- 19 Marinerede bønner med rød peber og perleløg
- 20 Bulgursalat med abrikoser, tranebær

# Efteråret er på vej

Efteråret er lige straks på vej, og det betyder at vi kan hygge inden døre med varme gryderetter og andre efterårsklassikere. Vi har nemlig brug for noget at varme os på, når kulden niver i kinderne og vinden rusker i hele kroppen. Derfor finder du i disse uger en række lækre retter, der egner sig godt til det danske efterår. Vores dygtige ernæringseksperter har sammensat en menu, der smager vidunderligt og samtidig er næringsmæssigt afstemt, så du får den energi og næring, du har brug for, for at komme godt igennem efteråret.

Vores hold af dygtige kolleger i køkkenerne sørger hver dag for at lave mad, som vi håber og tror på, at du nyder og som dermed bliver en del af din dags højdepunkt. I disse uger kan vi for eksempel byde på:

- **Chili Con Carne med oksekød og grøntsager**
- **Kalvegryde med jordskokker og svampe, og dertil kartoffelmos**
- **Indisk krydret gryderet med soyabites og Garam Masala, og dertil quinoa med blomkål (vegetarisk)**

Har du lyst til lidt ekstra forkælelse, kan vi byde på lækre desserter. I disse uger har vi for eksempel skovbærrød med mælk, klassisk fløderand med appelsin-vaniljesovs samt gammeldags øllebrød med malt og fløde.

Velbekomme

**DET DANSKE  
MADHUS**

---

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

**Telefon:** 70 70 26 46