



**DET DANSKE
MADHUS**

Menukort

Uge 35-36

Menukort

Uge 35

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Indisk inspireret linsesuppe
- 4 Rejesalat med asparges, rugbrødsiks

HOVEDRETTER

- 1 Kødboller i tomatsovs, persillekartofler, bønner med mandler, bacon
- 2 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, broccoli
- 3 Karbonade, smørsovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 4 Pandestegte frikadeller, kold kartoffelsalat, agurkesalat
- 5 Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 6 Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Svensk pølseret, blomkål
- 8 Forårsfrikassé med kalv, asparges og forårsløg, kartofler, broccoli
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 11 Pasta bolognese, champignon, selleri, gulerødder, hvidløg
- 12 Hamburgerryg, flødestuvet spinat, kartofler, gulerødder
- 13 Butter Chicken, mix af ris, ærter
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Bagte rabarber med ingefærcreme
- 8 Jordbærsuppe med tvebakker
- 9 Risengrød, kanel-sukker, smørklat
- 10 Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
- 11 Jordbærrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Tomatsalat med feta, løg og oliven
- 20 Sommercoleslaw

Menukort

Uge 36

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet blomkålssuppe
- 3 Flødelegeret tomatsuppe med kødboller
- 4 Klassisk tunmousse med dild, mini toast

HOVEDRETTER

- 1 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, broccoli
- 2 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 3 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Bagt farsbrød af gris med tyttebær, flødesovs, kartofler, broccoli
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Hvidvinsdampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Mignon af gris, flødesovs med bacon og champignon, kartofler, ærter
- 11 Sprængt nakkefilet af gris, lys flødesovs, kartofler, blomkål og gulerødder
- 12 Traditionel farseret porre, flødesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 13 Pasta med tomatflødesovs og kylling, hvidløgsmarinerede grønne bønner
- 14 Tomatdhal, røde linser og krydret rødløgspynt, mix af ris og græsk yoghurt - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Brombær-ribsgrød, mælk
- 6 Panna cotta, rabarberkompot
- 7 Henkogte pærer, chokoladesovs
- 8 Romfromage med flødeskum
- 9 Ribssuppe med tvebakker
- 10 Kærnemælkskoldskål, kammerjunkere
- 11 Jordbægrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Gulerødsrækost med iceberg og tranebær
- 20 Rød spidskål, blåbær, quinoa, persille og solsikkekerner

En omskiftelig tid

I disse to uger, går vi fra den sidste sommermåned ind i den første efterårsmåned. Vi tager afsked med sommerens varme, som forhåbentlig har budt på sol, latter og godt selskab. September bringer naturens forvandling med sig, hvor træernes blade skifter til flotte gyldne og brune nuancer, og luften bliver friskere.

Med efteråret kommer også lysten til varme, hjemmelavede retter, der samler familien omkring middagsbordet. En klassiker, der passer perfekt til årstidens skifte, er kyllingefrikassé med asparges og kartofler. Denne ret kombinerer møre stykker kylling med sprøde asparges og cremede kartofler i en lækker, fyldig sauce.

Det er den ideelle måde at nyde efterårets komme og de hyggelige stunder, der følger med. Hvis du vil fejre denne overgang på anden vis, er der som altid mange flere retter at se frem til. Her er et lille udsnit fra vores menukort:

- **Fiskefrikadeller med persillesovs, kartofler og gulerødder**
- **Kødboller i tomatsovs, persillekartofler, bønner, mandler og bacon**
- **Brombær-ribsgrød med mælk**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46