



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 37-38

Menukort

Uge 37

FORRETTER

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

HOVEDRETTER

- 1 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Bagt farsbrød med cherrytomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 4 Karbonade, skysovs, kartofler, rosenkål
- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Kyllingebryst, tomatsovs med hvidvin, kartofler, hvidløgsmarinerede bønner
- 8 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 9 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg
- 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 Skovbægrød, 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 Jordbægrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Hvid- og grønkålsrækost, nødder, hvid balsamico dressing
- 20 Iceberg, majs, ærter, pebermix og creme fraichedressing

Menukort

Uge 38

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

HOVEDRETTER

- 1 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 4 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 5 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, gulerødder
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Hakkebøf i flødesovs med bacon og champignon, ovnbagte kartofler med courgetter
- 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 Gammeldags grønkålssuppe, sprængt nakkefilet af gris, kartofler
- 12 Braiserede kæber af gris, skysovs, kartofler, tomatsalsa med hvidløg og persille
- 13 Skipperlabskovs med kalvetern, smør, balsamico-honningmarinerede rødbeder
- 14 Tarteletter, Plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Sveskegrød, mælk
- 6 Tiramisu med Amaretto likør
- 7 Æblesuppe med tvebakker
- 8 Henkogt fersken og blommer, valnøddecreme
- 9 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbægrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Rødbeder med selleri, æbler og solbær
- 20 Gulerodsråkost med mandarin og mandarindressing

Optimistisk efterår

Selvom vi er godt i gang med året første efterårsmåned, så behøver det skam slet ikke være en kold og grå oplevelse. I 2016 gik Danmark nemlig amok med en varmere rekord, hvor middeltemperaturen var på 16,2 grader, og vi ramte hele 29,9 grader på den varmeste dag. Så lad os være optimistiske – tro kan jo flytte bjerge.

Man behøver dog ikke anstrenge sig særlig meget, når det kommer til vores mad og service. Vi er altid klar med hjemmelavet mad fyldt med den rigtige ernæring, så du kan slappe af og forhåbentlig nyde det, forhåbentlige, skønne vejr uden bekymringer.

En ret der favner lige så bredt som september måned, er vores asiatisk inspireret karrysuppe med kylling og ris. Rettens farver og de komplekse smagsnuancer er som september i en nøddeskal. Så hvorfor ikke forkæle dig selv med dette pletskud fra udlandet?

Som altid har vi meget, meget mere at byde på, som fx:

- **Tarteletter med plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk**
- **Stegt rødspættefilet med persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg**
- **Jordbærgrød med mælk**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46