



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 39-40

Menukort

Uge 39

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødsstiks

HOVEDRETTER

- 1 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 4 Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 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 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 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 ananas, råcreme
- 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 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

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

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

Menukort

Uge 40

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

HOVEDRETTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 2 Kalkungryde med mangochutney, ris
- 3 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 4 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 5 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Meunierestegt skrubbefilet, sennepssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med peberrod
- 10 Karbonade, skysovs, kartofler, ærter
- 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 Frugtsalat med chokoladedrys
- 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 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Hvidkål, selleri med tyttebærdressing
- 20 Waldorfsalat

En tid til hyggemad

I uge 39 skal vi til at tage hul på den sidste uge af september. En måned der har budt på en eventyrlig kulmination af naturens farver idet efterårets farver har taget sit indtog i naturen. I uge 40 skal vi derimod tage imod oktober måned.

Med oktober kommer køligere dage, blæsende aftener og den perfekte undskyldning for at nyde lidt ekstra hygge og varme måltider. Det er en tid, hvor man kan putte sig i sofaen med et godt tæppe og en dejlig film eller serie. Derudover er det også endelige tid til at mere fyldige og varme retter får deres tid i rampelyset, hvilke vi holder meget af at servere. Så hvad med at fejre overgangen til de køligere måneder med noget virkelig lækkert?

Vores rosenkålssuppe med bacon er den ultimative hyggemad. Den er varm, fyldig og perfekt til at varme dig op på en kølig efterårsdag. Det kan også være det er vores kartoffelsuppe med porre eller fiskesuppe med rejser, hvidvin og fløde, der får dit mundvand til at løbe? I hvert fald er der rigeligt at vælge imellem, og du behøver ikke nøjes med kun en, to... eller tre retter, du har fri leg.

- **Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs**
- **Butterbean gryde, tomat, hvidløg, krydrede ris med mandler (Vegetarisk)**
- **Moccafromage med chokoladestykker og flødeskum**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46