



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 49-50

Menukort

Uge 49

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 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, gulerødder
- 3 Bagt farsbrød med soltørrede tomater, skysovs, kartofler, broccoli
- 4 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Marinerede revelsben med grønlangkål og brunede kartofler
- 7 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 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 Skipperlabskovs med kalvetern, smør, balsamico-honningmarinerede rødbeder
- 14 Indisk krydret gryderet med chick free og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Risalamande, kirsebærsovs
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Gammeldags blommekage med makroner og flødeskum
- 9 Hybensuppe med æbler
- 10 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

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

Menukort

Uge 50

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 Karbonade, skysovs, kartofler, rosenkål
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Sønderjysk Kålpølse og frikadelle, julekål, kartofler, kanelsukker
- 4 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 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 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 9 Fiskefrikadeller med laks, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, grønne bønner
- 11 Kold anretning: Marinerede sild, syltede rødløg, hønsesalat, ananas, frikadelle, cornichon, brød, smør
- 12 Braiserede kæber af gris, skysovs, kartoffelmos, pestobagte cherrytomater
- 13 Kylling i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 14 Tarteletter, Plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Sveskegrød, mælk
- 6 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 7 Æblesuppe med tvebakker
- 8 Risalamande, kirsebærsovs
- 9 Henkogt fersken og blommer, råcreme
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbægrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

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

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

Adventstiden – En Tid til Håb, Tro, Glæde og Kærlighed

Adventstiden markerer starten på det kristne kirkeår og består af de fire søndage op til juleaften. Hver søndag tændes et lys i adventskransen – men hvorfor har vi egentlig 1., 2., 3. og 4. advent?

Advent handler om en dybere åndelig rejse, der forbereder os på at fejre Jesu fødsel. Hver søndag symboliserer en vigtig værdi: håb, tro, glæde og kærlighed. Når vi tænder lysene, minder vi os selv om disse værdier, der lyser vejen mod jul og det budskab, julen bærer med sig.

For at give denne tid et ekstra skub har vi selvfølgelig sørget for en masse lækre juleretter, hvor du kan se frem til en kold juleanretning med karrysild, kapers, frikadeller, rugbrød og smør. Du kan også se frem til en dejlig egnsret i form af sønderjysk kålpølse med frikadelle, julekål, kartofler og kanelsukker. Det er selvfølgelig ikke en rigtig julemenu uden dessert, hvor du kan glæde dig til mindst 2 juledesserter:

- **Risengrød med kanelsukker og en smørklat**
- **Risalamande med kirsebærsovs**
- **Gammeldags blommekage med makroner og flødeskum**

Velkomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46