



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 13-14

Menukort

Uge 13

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Forårsløgssuppe
- 4 Maskeret blomkål med rejer, mini toast

HOVEDRETTER

- 1 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 4 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Bagt farsbrød med soltørrede tomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 8 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 9 Stegt rødspættefilet, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg
- 10 Sprængt nakkefilet af gris, aspargessovs, kartofler, blomkål, gulerødder
- 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 Skovbærgrød, mælk
- 6 Ymerfromage, jordbærsovs
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Gammeldags rabarberkage med makroner og flødeskum
- 9 Blåbær-hindbærsuppe, græsk inspireret yoghurt
- 10 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Spidskål, fersken, nødder med fersken dressing
- 20 Iceberg, pasta, majs, forårsløg, tomat med olie-eddike dressing

Menukort

Uge 14

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kokossuppe med kylling, rød karry, hvidløg og ingefær
- 3 Cremet champignonsuppe
- 4 Hønsesalat med asparges og champignon, mini toast

HOVEDRETTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 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, kartofler, grønne bønner
- 11 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 12 Braiserede kæber af gris, skysovs, kartoffelmos, pestobagte tomater
- 13 Kylling i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 14 Tarteletter, Plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Hindbærgrød, mælk
- 6 Tiramisu med Amaretto likør
- 7 Æblesuppe med tvebakker
- 8 Henkogt fersken og blommer, valnøddecreme med portvin
- 9 Rabarberdessert med makroner, sherry, mascarponecreme og nødder
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Tomatsalat med feta, løg og oliven
- 20 Gulerodsråkost med ananas

Sommertid

Den 30. marts 2025 starter sommertid i Danmark. Det betyder, at vi stiller uret én time frem natten mellem lørdag og søndag.

Sommertid blev oprindeligt introduceret for at udnytte dagslyset bedre og spare på energien. Ideen blev først foreslået af Benjamin Franklin i 1784 og blev senere formelt implementeret i flere lande under Første Verdenskrig for at reducere energiforbruget til belysning. I Danmark blev sommertid indført første gang i 1916 og har siden 1980 været en fast del af vores kalender.

I dag handler sommertid mindre om energibesparelser og mere om at optimere vores brug af dagslyset. De længere aftener skaber mere tid til udendørs aktiviteter og kan bidrage til øget livskvalitet. Noget der også giver øget livskvalitet er god og nærende mad... Hov det er jo noget, vi kan tilbyde. Om du enten er til tarteletter med høns i asparges eller til pasta carbonara med bacon, hvidløg og ærter eller noget helt tredje, så er vi klar til at hjælpe dig med at få et lækkert måltid og energi til dagen.

Hvis der stadig er mere appetit, kan det være en af de følgende retter ligeledes skal pynte dit middagsbord:

- **Oksekødssuppe med kød-melboller**
- **Braiserede kæber af gris med skysovs, kartoffelmos og pestobagte tomater**
- **Jordbærgrød med mælk**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46