



DET DANSKE MADHUS

Menükort

Uge 19-20

Menukort

Uge 19

FORRETTER

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

HOVEDRETTER

- 1 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 2 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 3 Bagt farsbrød med soltørrede tomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 4 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 8 Sprængt nakkefilet af gris, aspargessovs, kartofler, blomkål, gulerødder
- 9 Stegt rødspættefilet, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 11 Ramslæg marineret svinekam, 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, hindbærsovs
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 9 Blåbær-hindbærsuppe, græsk inspireret yoghurt
- 10 Rabarberdessert med makroner, sherry, mascarponecreme og nødder
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

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

Menukort

Uge 20

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, kold kartoffelsalat, 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 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 8 Hakkebøf i flødesovs med champignon, ovnbagte kartofler med courgetter
- 9 Fiskefrikadeller, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Enebærgryde af gris i tern, kartofler, grønne bønner
- 11 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 12 Hawiikotelet med spicy karrysovs, ris, ingefærkrydret ananaschutney
- 13 Coq au vin, kartofler
- 14 Tarteletter, Plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Hindbærgrød, mælk
- 6 Tiramisu med Amaretto likør
- 7 Æblesuppe med tvebakker
- 8 Gammeldags rabarberkage med makroner og flødeskum
- 9 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 10 Henkogt fersken og blommer, valnøddecreme med portvin
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

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

Vor tids superhelte – mødrene

Søndag den 11. maj står i kærlighedens tegn – det er nemlig dagen, hvor vi hylder vores vidunderlige mødre og fejrer Mors Dag! I Danmark er denne særlige dag en smuk tradition, hvor vi viser vores taknemmelighed for den uendelige kærlighed, omsorg og dedikation, som mødre hver dag giver deres familier.

Mors Dag har sine rødder i USA, hvor den blev indført af forfatteren og kvindesagsforkæmperen Julia Ward Howe i 1872. Siden da har den spredt sig til mange lande verden over, herunder Danmark, hvor vi første gang markerede dagen den 12. maj 1929. Siden da har det været en fast tradition at fejre Mors Dag den anden søndag i maj.

Denne dag er vores chance for at vise vores mødre, hvor højt vi elsker og værdsætter dem – for alt det, de har gjort og stadig gør for os. Og hvad bedre måde at udtrykke vores brændende kærlighed på end med en ret, der bærer selvsamme navn? Derfor fejrer vi dagen med en skøn servering af brændende kærlighed – cremet kartoffelmos med bacon og syltede rødbeder. En varm, hjertelig ret til at matche vores varme følelser for de mødre, der betyder alt for os. Hvis dit middagsbord skal prydes af andre retter, kunne det fx vores nogle af de her:

- **Tarteletter med høns i asparges**
- **Blåbær-hindbærsuppe med græsk inspireret yoghurt**
- **Hawaiikotelet med spicy karrysovs, ris og ingefærkrydret ananaschutney**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46