



# DET DANSKE MADHUS

**Menükort**

Uge 21-22

# Menukort

Uge 21

---

## 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 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, rabarberchutney
- 4 Pandestegte frikadeller, spidskålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 5 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Græske frikadeller af gris, tomatsovs, græske kartofler, peberfrugt med oliven
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Stegt laksefilét, tomat-rødløgssalsa, ris
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Marinerede ovnstegt revelsben af gris, skysovs, kartofler, majs
- 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 Æblegrød, mælk
- 6 Sherryfromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Henkogt ananas, råcreme
- 8 Appelsinsuppe med tvebakker
- 9 Mandelbudding, saftsovs
- 10 Abrikostrifli med makroner, vaniljecreme, sherry, flødeskum
- 11 Jordbægrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

- 19 Sommercoleslaw
- 20 Iceberg, majs, ærter, pebermix og creme fraichedressing

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

# Menukort

Uge 22

---

## FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Minestronesuppe
- 3 Fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødsiks

## HOVEDRETTER

- 1 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 2 Provencekrydret kylling, pasta med basilikumfløde
- 3 Appelsinmarineret kalkun, skysovs, kartofler, ærter
- 4 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 5 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 8 Svensk pølseret, blomkål
- 9 Hvidvinsdampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Karbonade, skysovs, kartofler, ærter
- 11 Simregryde med gris og pølser, kartoffelmos, majs
- 12 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 13 Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Klassisk fløderand, jordbærsovs
- 7 Frugtsalat med chokoladedrys
- 8 Hindbærdessert med flødeskum
- 9 Ymerkoldskål med strejf af hyldeblomst, kammerjunkere
- 10 Kold rabarbersuppe med sherry, creme fraiche
- 11 Jordbægrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

- 19 Marinerede bønner med rød peber og perleløg
- 20 Waldorfsalat

# Maj måned, en tid for planter og smagsoplevelser

Maj måned nærmer sig sin afslutning, og vi gør os så småt klar til at byde juni velkommen. Men inden vi tager helt afsked, må vi lige anerkende, hvor uforudsigelig maj kan være – vejræssigt er det virkelig en måned, der kan svinge fra den ene yderlighed til den anden. Tænk bare tilbage på maj 2018, hvor temperaturerne spændte fra isnende -1,3 °C til næsten sommerlige 29,3 °C. Hvis dét ikke siger alt om dansk vejr, så ved vi ikke hvad.

Uanset om maj byder på solskin eller regn, er der én ting, vi altid kan glæde os over: den frodige plantevækst, der forvandler skove, enge og haver til et grønt paradis. Og nu vi taler om planter – hvorfor ikke lade dem spille hovedrollen i dit næste festmåltid? Hver uge kan du se frem til en smagfuld, vegetarisk ret, der beviser, at grøn mad kan være både lækker, mættende og fuld af smag. I disse uger tilbyder vi vores plantebaserede millionbøf med kartoffelmos og syltede rødbeder samt en butterbeansgryde med tomat, hvidløg, krydrede ris og mandler, som du kan forkæle dig selv og dine smagsløg med.

Hvis dit middagsbord skal prydes af andre retter, kunne det fx vores nogle af de her:

- **Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs**
- **Æblegrød med mælk**
- **Henkogt ananas med råcreme**

**Velbekomme**

**DET DANSKE  
MADHUS**

-----  
**Mail:** [kundeservice@ddm.dk](mailto:kundeservice@ddm.dk)

**Telefon:** 70 70 26 46