



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 41-42

Menukort

Uge 41

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Flødelegeret tomatsuppe med kødboller
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Bagt farsbrød af gris, svampesovs, kartofler, ratatouille med tomat
- 2 Kylling i spicy karrysovs, mix af ris, ingefærkrydret ananaschutney
- 3 Gammeldags grønkålssuppe, sprængt nakkefilet af gris, kartofler
- 4 Boller i selleri, kartofler

HOVEDRETTER

- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gulerødder
- 6 Braiseret nakkefilet af gris, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Karbonade, smørsovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 8 Simregryde med oksekød og soltørrede tomater, kartoffelmos, majs
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 11 Butter Chicken, mix af ris
- 12 Hvidkålsgrøde med oksekød og gulerødder tilsmagt med karry og soja, rugbrød
- 13 Klassiske hvidkålsrouletter, muskatsovs, kartofler, syltede rødbeder
- 14 Butter Chickles, mix af ris- vegetarisk

DESSERTER

- 5 Sveskegrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Gammeldags æblekage med makroner og flødeskum
- 8 Råsyltede blomster med kanel, vanilje- limecreme
- 9 Hirsegrød, abrikoskompot
- 10 Moccafromage med chokoladestykker og flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Tomatsalat med peberfrugt og persille
- 20 Coleslaw med efterårets rodfrugter

Menukort

Uge 42

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet blomkålssuppe
- 3 Indisk inspireret linsesuppe
- 4 Dampet torsk med rejer, blomkål, dressing, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegt medister, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 2 Tikka masala kylling, indisk inspirerede ris med nødder
- 3 Kødboller i tomatsovs, persillekartofler, bønner med mandler, bacon
- 4 Hakkebøf i flødesovs med bacon og peberfrugt, ovnbagte kartofler med courgetter

HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 8 Karbonade, skysovs, kartofler, rosenkål
- 9 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg
- 10 Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs
- 11 Marokansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 12 Brunkål, sprængt nakkefilét af gris, rugbrød
- 13 Brændende kærlighed, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 14 Butterbeans gryde, tomat, hvidløg, krydrede ris med mandler - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Æblegrød, mælk
- 6 Sherryfromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Henkogte pærer, karamelfløde
- 8 Panna cotta, brombærsirup
- 9 Mannagrød, kanelsukker, smørklat
- 10 Abrikostrifli med makroner, vaniljecreme og et stænk sherry, fløde
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Tzatziki
- 20 Edamamebønner med honning og citron dressing, sesam

En frikadelle til tak!

Er der noget vi danskere elsker, er det frikadeller. Det er en sikker vinder hos (næsten) alle – store som små, unge som ældre. Og lige nu kan du få både de klassiske af slagsen med skysovs eller friskefrikadeller med persillesovs. Er du en ægte frikadelle-fan bestiller du selvfølgelig begge varianter. Har du derimod lyst til noget mere eksotisk, kan du også prøve vores marokkanske kyllingegryde med grøntsager og kikærter – den smager dejlig krydret og varmende. Så hvad enten du er til danske klassikere eller afstikkere til Østen, har vi noget til dig. Du, dine ønsker og behov er nemlig det vigtigste for os, og vores hold af dygtige kolleger sørger hver dag for at lave mad, som vi håber og tror på, at du nyder og som dermed bliver en del af dagens højdepunkt. I disse uger kan vi foruden de ovennævnte herligheder for eksempel byde på:

- **Boller i selleri – tilsmagt med muskatnød og æbleeddike**
- **Braiseret nakkefilét af gris med skysovs, kartofler og gammeldags rødkål**
- **Butterbeans-gryde med tomat og hvidløg, og dertil krydrede ris med mandler (vegetarisk)**

Har du lyst til lidt ekstra forkælelse, tilbyder vi som altid lækre desserter. Lige nu har vi for eksempel panna cotta med brombærsirup, æblegrød med mælk samt rå- syltede blomster med kanel og vanilje-lime-creme.

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46