

A top-down view of a rustic, grey ceramic bowl filled with a dark, hearty soup. The soup contains large, yellow, boiled potatoes, bright green string beans, and small, diced orange carrots. Fresh green parsley leaves are scattered on top. The bowl sits on a white and blue checkered tablecloth. In the upper right corner, a small portion of a white plate with green beans is visible. A semi-transparent teal rectangle is overlaid on the center of the bowl, containing white text.

DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 43-44

Menukort

Uge 43

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Minestronesuppe
- 4 Rejesalat med asparges, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, grønne bønner
- 2 Coq au vin, kartofler
- 3 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, tyttebærsylt
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål

HOVEDRETTER

- 5 Karbonade, stuede blomkål, kartofler, syltede rødbeder
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 8 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Fiskefrikadeller med laks, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 11 Braiseret okseinderlår, flødekartofler, grønne bønner
- 12 Mignon af gris, flødesovs med bacon og champignon, mix af ris, ærter
- 13 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 14 Tarteletter, plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Brombær-ribsgrød, mælk
- 6 Kirsebærfromage med flødeskum
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Gammeldags blommekage med makroner og flødeskum
- 9 Gammeldags kærnemælkssuppe, rosiner
- 10 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vafler, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Iceberg, broccoli, gulerod, ærter med fløde-eddike dressing
- 20 Hvedekernesalat, pesto og soltørrede tomater

Menukort

Uge 44

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 2 Ovnstegt kylling med persille, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 3 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 4 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål

HØVEDRETTER

- 5 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 8 Svensk pølseret, ærter
- 9 Paneret ovnstegt sild, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Pasta med tomatflødesovs og kylling, hvidløgsmarinerede grønne bønner
- 11 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, ovnbagte rodfrugter
- 12 Oksegullasch med grøntsager, kartoffelmos
- 13 Braiserede kæber af gris, skysovs, kartofler, tomat salsa med hvidløg og persille
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Chokolade-nøddefromage med flødeskum
- 7 Tiramisu
- 8 Frugtsalat med chokoladedrys
- 9 Hybensuppe med æbler
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Savoykål og blomkål i skyrcreme tilsmagt med dijonsennep
- 20 Waldorfsalat

Efterårsfavoritter

Efteråret har for alvor grebet fat, og mens det rusker i træerne udenfor, glæder vi os over at kunne sidde trygt inde døre. Og hvad er mere rart end noget lunt at varme sig på samtidig? Derfor er vores menukort denne gang præget af dejlige efterårsklassikere med både supper og gryderetter, der uden tvivl vil give dit et lunt kram. Og så har vi som altid et bredt udvalg af desserter, som hver uge består af hele 10 forskellige søde fristelser. Du og dine ønsker og behov er det vigtigste for os. Vores hold af dygtige kolleger arbejder derfor hver dag for at lave mad, som vi håber, bringer masser af velsmag og glæde til din hverdag. Denne uge byder vi bl.a. på:

- **Coq au vin og kartofler**
- **Boller i karry med gulerødder, løg og æbler og dertil ris**
- **Oksegullasch med grøntsager og kartoffelmos**

Har du lyst til lidt ekstra forkælelse, tilbyder vi som altid lækre forretter, sideretter og desserter. Lige nu kan vi for eksempel friste med minestrosuppe til forret, waldorfsalat som sideret og både citronfromage med flødeskum, gammeldags øllebrød med malt og fløde samt amerikanske pandekager med solbærmarmelade til dessert.

Velkomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46