



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 45-46

Menukort

Uge 45

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Risalamande, kirsebærsovs
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Klassisk tunmousse med dild, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Gule ærter, sprængt nakkefilet af gris, kartofler, syltede rødbeder
- 2 Stegt andebryst, skysovs, hvide og brunede kartofler, gammeldags rødkål
- 3 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 4 Chili con carne, røde bønner, ris, majs

HOVEDRETTER

- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Karbonade, skysovs, kartofler, ratatouille med tomat
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Fiskefrikadeller, remouladesovs, kartofler, broccoli
- 10 Pasta med tomatflødesovs, skinke og bacon, grønne bønner
- 11 Kalvegryde med jordskokker og svampe, kartoffelmos
- 12 Skipperlabskovs med kalvetern, rugbrød, smør og syltede rødbeder
- 13 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 14 Indisk krydret gryderet med soyabites og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Romfromage med flødeskum
- 7 Mandelbudding, saftsovs
- 8 Klassisk fløderand, appelsin-vaniljesovs
- 9 Perlebyggørød, solbærsirup
- 10 Mannadessert, kirsebærsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Rødkålssalat med mandarin og valnødder
- 20 Gulerodsράkost med iceberg og tranebær

BEMÆRKNINGER:

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

Menukort

Uge 46

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Bagt farsbrød med cherrytomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 2 Kylling i spicy karrysovs, mix af ris, ingefærkrydret ananaschutney
- 3 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 4 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder

HOVEDRETTER

- 5 Spaghetti bolognese med champignon, selleri, gulerødder og hvidløg
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 8 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Stegt laksefilét, flødestuvet spinat, dild krydrede kartofler, gulerødder
- 10 Paneret kotelet af gris, svampesovs, kartofler, ratatouille med tomat
- 11 Ovnstegt revelsben af gris, saltet smør, bagt kartoffel, sennepsmarineret coleslaw
- 12 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs
- 13 Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 7 Svesketrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 8 Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
- 9 Gammeldags hyldebærsuppe med æbler
- 10 Mannadessert, kirsebærsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Marinerede bønner med rød peber og perleløg
- 20 Bulgursalat med abrikoser, tranebær

Mortens Aften

Den 10. november er som bekendt Mortens Aften, og selvom traditionen er ældgammel og de færreste måske ved, hvorfor vi fejrer Mortens Aften, hænger andestegen ved. Derfor kan du selvfølgelig i uge 45 bestille stegt andebryst med skysovs, hvide og brunede kartofler samt gammeldags rødkål. Ugen efter byder vi f.eks. på en indisk krydret gryderet, skipperlabskovs og har du lyst til fisk, er der laksefilét at finde på menuen. Uanset dine ønsker og behov, arbejder vi hver dag for at lave mad, der gør glad og sætter et smil på læben. Foruden de allerede nævnte herligheder tilbyder vi disse uger bl.a.:

- **Spaghetti bolognese med champignon, selleri, gulerødder og hvidløg**
- **Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, kartofler og syltede rødbeder**
- **Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler og blomkål**

Og har du lyst til noget til den søde tand, tilbyder vi hver uge hele 10 forskellige desserter, som disse uger bl.a. består af jordbærgrød med mælk, klassisk fløderand med appelsin-vaniljesovs og kanelbagte æbler med hasselnødder og flødeskum. Vi håber ikke, det bliver for svært at vælge.

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46