



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 39-40

Menukort

Uge 39

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødsbisk

HOVEDRETTER

- 1 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, ærter
- 4 Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, 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 Kotelet af gris, svampesovs, kartofler, ærter
- 12 Simregryde med oksekød og soltørrede tomater, kartoffelmos, majs
- 13 Kyllingebryst, karry sovs med gulerødder, løg og æbler, kartofler
- 14 Tarteletter, Plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Æblegrød, mælk
- 6 Hindbærdessert med flødeskum
- 7 Henkogt fersken og blommer, valnøddecreme med portvin
- 8 Appelsinsuppe med tvebakker
- 9 Mandelbudding, saftsovs
- 10 Svesketrifli med makroner, vaniljecreme, sherry, flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

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

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

Menukort

Uge 40

FORRETTER

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

HOVEDRETTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 2 Kalkungryde med mangochutney, ris
- 3 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 4 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 5 Simregryde med gris og pølser, kartoffelmos, majs
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Dampet Hoki filet, sennepssovs, kartofler, gulerødder
- 10 Karbonade, skysovs, kartofler, ærter
- 11 Ovnstegt revelsben af gris, skysovs, kartofler, ingefærkrydret blommekompot
- 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, appelsin-vaniljesovs
- 7 Frugtsalat med chokoladedrys
- 8 Blommesuppe med tvebakker
- 9 Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
- 10 Klassisk chokoladebudding med flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Grønkål med tranebær og valnødder
- 20 Waldorfsalat

En tid til hyggemad

I uge 39 skal vi til at tage hul på den sidste uge af september. En måned der har budt på en eventyrlig kulmination af naturens farver idet efterårets farver har taget sit indtog i naturen. I uge 40 skal vi derimod tage imod oktober måned.

Med oktober kommer køligere dage, blæsende aftener og den perfekte undskyldning for at nyde lidt ekstra hygge og varme måltider. Det er en tid, hvor man kan putte sig i sofaen med et godt tæppe og en dejlig film eller serie. Derudover er det også endelige tid til at mere fyldige og varme retter får deres tid i rampelyset, hvilke vi holder meget af at servere. Så hvad med at fejre overgangen til de køligere måneder med noget virkelig lækkert?

Vores rosenkålssuppe med bacon er den ultimative hyggemad. Den er varm, fyldig og perfekt til at varme dig op på en kølig efterårsdag. Det kan også være det er vores oksekødssuppe med kød- og melboller kartoffelsuppe med porre, der får dit mundvand til at løbe? I hvert fald er der rigeligt at vælge imellem, og du behøver ikke nøjes med kun en, to... eller tre retter, du har fri leg.

- **Chili con carne med røde bønner, ris og majs**
- **Henkogt fersken og blommer, valnøddecreme med portvin**
- **Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46