



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 31-32

Menukort

Uge 31

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Forårsløgsuppe
- 4 Maskeret blomkål med rejer, mini toast

HOVEDRETTER

- 1 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 2 Provencekrydret kylling, pasta med basilikumfløde, grønne bønner
- 3 Bagt farsbrød med soltørrede tomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 4 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 8 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 9 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Kyllingebryst, tomatsovs med hvidvin, kartofler, blomkål
- 11 Ramsløgmarineret filet af gris, flødekartofler, grønne bønner
- 12 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 13 Brændende kærlighed, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 14 Indisk krydret gryderet med chick free og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Ymerfromage, hindbærsovs
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 9 Blåbær-hindbærsuppe, græsk inspireret yoghurt
- 10 Gammeldags rabarberkage med makroner og flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Spidskål, fersken, nødder med fersken dressing
- 20 Iceberg, pasta, majs, forårsløg, tomat med olie-eddike dressing

Menukort

Uge 32

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

HOVEDRETTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 4 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 5 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, gulerødder
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 8 Hakkebøf i flødesovs champignon, ovnbagte kartofler med courgetter
- 9 Fiskefrikadeller, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Enebærgryde af gris i tern, kartofler, grønne bønner
- 11 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 12 Pulled pork, saltet smør, kartofler, sennepsmarineret coleslaw
- 13 Røget kylling, pasta i basilikumfløde, grønne bønner
- 14 Æggekage med kartoffel og spinat, tomater med løg, rugbrød, smør - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rabarbergrød, mælk
- 6 Sherryfromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Æblesuppe med tvebakker
- 8 Frugtsalat med chokoladedrys
- 9 Hindbærkoldskål
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Tomatsalat med feta, løg og oliven
- 20 Gulerodsråkost med ananas

Livet er fuldt af overraskelser – ligesom vores menu!

I uge 31 siger vi farvel til juli – forhåbentlig med sol på næsen, latter i luften og grillpølser på tallerkenen. August banker nu på, og selvom kalenderen ikke bugner af mærkedage, er det alligevel en måned fuld af nye muligheder.

Tænk bare på d. 3. august 1492 – dagen hvor Christopher Columbus, med rygvind og optimisme, sejlede ud for at finde søvejen til Indien. Med tre skibe og støtte fra det spanske kongehus endte han dog noget længere vestpå – og opdagede ved et (ret markant) regnefejl i stedet Amerika. Han troede stadig, han var i Indien og kaldte de lokale "indianere". En bommert? Ja. En gamechanger? Også ja.

Moralen? Nogle gange fører omveje til uventede og spændende opdagelser – præcis som når du prøver en ny ret fra vores menukort! Her er nogle smagsfulde eventyr, du kan kaste dig ud i denne uge:

- **Kokossuppe med kylling, rød karry, hvidløg og ingefær**
- **Ramsløgmarineret filet af gris, flødekartofler, grønne bønner**
- **Indisk krydret gryderet med chick free og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk**

Uanset hvad du vælger, lover vi en rejse for smagsløgene – helt uden behov for kompas.

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46