



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 49-50

Menukort

Uge 49

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Minestronesuppe
- 4 Pate med peber, Cornichoner, rugbrødsiks

HOVEDRETTER

- 1 Karbonade, stuvede ærter og gulerødder, kartofler
- 2 Coq au vin, kartofler
- 3 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 4 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 5 Pandestegte frikadeller, julekål, kartofler, kannelsukker
- 6 Marinerede revelsben med grønlangkål og brunede kartofler
- 7 Bagt farsbrød med soltørrede tomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 8 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 9 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Sprængt nakkefilet af gris, aspargessovs, kartofler, blomkål, gulerødder
- 11 Hvidkåls gryde med oksekød og gulerødder tilsmagt med karry og soja, rugbrød
- 12 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 13 Tarteletter, høns i asparges
- 14 Indisk krydret gryderet med chick free og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Risalamande, kirsebærsovs
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Gammeldags blommekage med makroner og flødeskum
- 9 Hybensuppe med æbler
- 10 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Salat med grønkål, blomkål og granatæble
- 20 Gulerodsråkost med ananas

Menukort

Uge 50

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kokosuppe med kylling, rød karry, hvidløg og ingefær
- 3 Cremet champignonsuppe
- 4 Hønsesalat med asparges og champignon, mini toast

HOVEDRETTER

- 1 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, rosenkål
- 4 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 5 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, gulerødder
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Hakkebøf i flødesovs champignon, ovnbagte kartofler med courgetter
- 8 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 9 Stegt laksefilét, flødestuvet spinat, dild krydrede kartofler, gulerødder
- 10 Enebærgryde af gris i tern, kartofler, grønne bønner
- 11 Kold anretning: Marinerede sild, syltede rødløg, hønsesalat, ananas, frikadelle, cornichon, brød, smør
- 12 Kotelet af gris, krydret skysovs, kartofler, pestobagte tomater
- 13 Kylling i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 14 Tarteletter, Plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Sveskegrød, mælk
- 6 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 7 Æblesuppe med tvebakker
- 8 Henkogt fersken og blommer, valnøddecreme med portvin
- 9 Risalamande, kirsebærsovs
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Rødbeder med selleri, æbler og solbær
- 20 Iceberg, agurk, pebermix og feta med creme fraiche dressing

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

Adventstiden – En Tid til Håb, Tro, Glæde og Kærlighed

Adventstiden markerer starten på det kristne kirkeår og består af de fire søndage op til juleaften. Hver søndag tændes et lys i adventskransen – men hvorfor har vi egentlig 1., 2., 3. og 4. advent?

Advent handler om en dybere åndelig rejse, der forbereder os på at fejre Jesu fødsel. Hver søndag symboliserer en vigtig værdi: håb, tro, glæde og kærlighed. Når vi tænder lysene, minder vi os selv om disse værdier, der lyser vejen mod jul og det budskab, julen bærer med sig. For at give denne tid et ekstra skub har vi selvfølgelig sørget for en masse lækre juleretter, hvor du kan se frem til en kold juleanretning med marinerede sild, syltede rødløg, hønsesalat, ananas, frikadelle, cornichon, brød og smør og/eller ovnstegt kamsteg med skysovs, kartofler og gammeldags rødkål.

Det er selvfølgelig ikke en rigtig julemenu uden dessert, hvor du kan glæde dig til mindst 2 juledesserter:

- **Risalamande med kirsebærsovs**
- **Risengrød med kanelukker og en smørklat**
- **Gammeldags blommekage med makroner og flødeskum**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46