



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 5-6

Menukort

Uge 5

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Indisk inspireret linsesuppe
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Boller i selleri, kartofler
- 2 Butter Chicken, mix af ris
- 3 Gammeldags grønkålssuppe, sprængt nakkefilet af gris, kartofler
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gulerødder

HOVEDRETTER

- 5 Karbonade, smørsovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 6 Braiseret nakkefilet af gris, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 8 Simregryde med oksekød og soltørrede tomater, kartoffelmos, majs
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Svensk pølseret, ærter
- 11 Kylling i spicy karrysovs, ris, ingefærkrydret ananaschutney
- 12 Paneret kotelet af gris, svampesovs, kartofler, ratatouille med tomat
- 13 Klassiske hvidkålsrouletter, muskatsovs, kartofler, syltede rødbeder
- 14 Plantebaseret Butter Chickles, mix af ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Sveskegrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Gammeldags æblekage med makroner og flødeskum
- 8 Råsyltede blommer med kanel, vanilje-limecreme
- 9 Hirsegrød, abrikoskompot
- 10 Moccafromage med chokoladestykker og flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Tomatsalat med peberfrugt og persille
- 20 Coleslaw med efterårets rodfrugter

Menukort

Uge 6

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet blomkålssuppe
- 3 Flødelegeret tomatsuppe med kødboller
- 4 Dampet torsk med rejer, blomkål, dressing, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Hakkebøf i flødesovs med bacon og champignon, ovnbagte kartofler med courgetter
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Bagt farsbrød af gris, svampesovs, kartofler, ratatouille med tomat
- 4 Pandestegt frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål

HOVEDRETTER

- 5 Kødboller i tomatsovs, persillekartofler, bønner med mandler, bacon
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Spaghetti bolognese med champignon, selleri, gulerødder og hvidløg
- 8 Karbonade, skysovs, kartofler, rosenkål
- 9 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg
- 10 Mignon af gris, flødesovs med bacon og champignon, ris, ærter
- 11 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 12 Pandestegt medister, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 13 Brændende kærlighed, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 14 Tomatdahl med røde linser og krydret rødløgspynt, mix af ris og græsk yoghurt - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Æblegrød, mælk
- 6 Sherryfromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Henkogte pærer, karamelfløde
- 8 Panna cotta, brombærsirup
- 9 Mannagrød, kanelsukker, smørklat
- 10 Abrikostrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Tzatziki
- 20 Edamamebønner med honning og citrondressing, sesam

Gode vintervarmere

Vi har brug for noget at varme os på, når vinteren niver i kinderne og næsen løber derudaf. Og derfor er disse ugers menuer spækket med masser af smag med dejlige vintervarmere lavet på skønne krydderier. Du kan selvfølgelig som altid finde de gode danske klassikere som pandestegte frikadeller, bagt farsbrød, medister og rødspættefilét, men trænger du til noget nyt og ekstra til smagssanserne, kan du prøve en af nedenstående retter, som uden tvivl også vil varme dejligt i februarkulden. Vi bestræber os hver dag på at lave dejlig, velsmagende mad, der gør hvert måltid til et højdepunkt, og måske, hvis vi er heldige, sender dig ud på et lille smagseventyr.

- **Kylling i spicy karrysovs med mix a ris og ingefærkrydret ananaschutney**
- **Marokkansk kyllingegryde med grøntsager, kikærter og mix af ris**
- **Plantebaseret Butter Chickles med mix af ris**

Snyd heller ikke dig selv for en af vores dejlige desserter som i disse uger blandt andet byder på gammeldags æblekage med makroner og flødeskum, vafler med jordbærmarmelade, moccafromage med chokoladestykker og flødeskum, mannagrød med kanelsukker og selvfølgelig smørklat, samt mange andre herligheder.

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46