



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 25-26

Menukort

Uge 25

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Minestronesuppe
- 4 Rejesalat med asparges, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Bagt farsbrød med cherrytomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 4 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder

HOVEDRETTER

- 5 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 8 Ungkvæglever med bacon, skysovs, kartofler, pickles
- 9 Stegt rødspættefilet, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg
- 10 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 11 Sprængt nakkefilet af gris, kold kartoffelsalat, ærter
- 12 Braiserede kæber af gris, skysovs, kartofler, tomatsalsa med hvidløg og persille
- 13 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 14 Tarteletter, plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Brombær-ribsgrød, mælk
- 6 Hindbærdessert med flødeskum
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Gammeldags rabarberkage med makroner og flødeskum
- 9 Ymerfromage, jordbærsovs
- 10 Frugtsalat med chokoladedrys
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Iceberg, broccoli, gulerod, ærter med fløde-eddike dressing
- 20 Hvedekernesalat, pesto og soltørrede tomater

BEMÆRKNINGER:

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

Menukort

Uge 26

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Asiatisk inspireret karrysuppe med kylling og ris
- 3 Cremet champignonsuppe
- 4 Hønsesalat med asparges og champignon, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Karbonade, stuede blomkål, kartofler, syltede rødbeder
- 2 Ovnstegt kylling med persille, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 3 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 4 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, broccoli

HOVEDRETTER

- 5 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, gulerødder
- 8 Svensk pølseret, ærter
- 9 Fiskefrikadeller med laks, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Røget kylling, pasta i basilikumfløde, grønne bønner
- 11 Kalvegryde med jordskokker og svampe, kartoffelmos
- 12 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 13 Sprængt nakkefilet af gris, flødesovs, kartofler, blomkål og gulerødder
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rabarbergrød, mælk
- 6 Chokolade-nøddefromage med flødeskum
- 7 Henkogt ananas, råcreme
- 8 Blåbær-hindbærsuppe, græsk inspireret yoghurt
- 9 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 10 Ymerkoldskål, kammerjunkere
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

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

Kom sol, kom sommer

Drømmer du også lidt om sydens sol? Godt nok er der intet som den danske sommer, men sommetider kan man også drømme om udenlandsrejser og sydlandsk stemning. Derfor bringer vi nogle af de dejligste udenlandske retter hjem til dig. Glæd dig fx til marrokansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, pasta carbonara med bacon og hvidløg eller asiatisk inspireret karrysuppe med kylling og ris. Det er så dejligt om ikke andet at lade smagssanserne tage på rejse i ny og næ. Og er du mere til de velkendte danske retter, er vi selvfølgelig også godt dækket ind på den front. Nyd fx årets første kartoffelsalat, som selvfølgelig ikke skal varmes. Se også frem til:

- **Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg og syltede rødbeder**
- **Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg**
- **Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål**

Til at afslutte alle herlighederne kan du også glæde til desserter som brombær-ribsgrød, citronfromage, vafler og selvfølgelig fordi det er sommer; ymerkoldskål med kammerjunkere samt meget, meget mere.

DET DANSKE MADHUS

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46