



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 13-14

Menukort

Uge 13

FORRETTER

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

HOVEDRETTER

- 1 Karbonade, stuede 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, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Bagt farsbrød af gris med soltørrede tomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 8 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 9 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Lammesteg, flødekartofler, ovnbagte grønne bønner med bacon
- 11 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 12 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 13 Påskeplatte (Karrysild, skidne æg, lammefrikadelle, pickles, rugbrød, smør)
- 14 Indisk krydret gryderet med chick free og garam masala, quinoa med blomkål – vegetarisk

DESSERTER

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

SALATER

- 19 Spidskål, fersken, nødder med fersken dressing
- 20 Gulerodsråkost med ananas

Menukort

Uge 14

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 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, rødkål
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Mørbrad af gris, champignon à la creme, persillekartofler, pestobagte tomater
- 4 Appelsinmarineret kalkun, skysovs, kartofler, ærter
- 5 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 6 Lammesteg, skysovs, kartofler, rabarberchutney
- 7 Paneret schnitzel af gris, peberrodssmør med kapers, kartofler, ærter
- 8 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 9 Fiskefrikadeller, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, grønne bønner
- 11 Påskeplatte (Karrysild, skidne æg, lammefrikadelle, pickles, rugbrød, smør)
- 12 Hakkebøf i flødesovs champignon, ovnbagte kartofler med courgetter
- 13 Kylling i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 14 Tarteletter, plantebaseret tarteletfyld med asparges – vegetarisk

DESSERTER

- 5 Hindbærgrød, mælk
- 6 Tiramisu med Amaretto likør
- 7 Passionsfrugtfromage med passionsfrugtsirup
- 8 Henkogt fersken og blommer, valnøddecreme med portvin
- 9 Æblesuppe med tvebakker
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Waldorfsalat med æbler og selleri
- 20 Marinerede bønner med rød peber og perleløg

Sommertid

Den 29. marts 2026 starter sommertid i Danmark. Det betyder, at vi stiller uret én time frem natten mellem lørdag og søndag.

Sommertid blev oprindeligt introduceret for at udnytte dagslyset bedre og spare på energien. Ideen blev først foreslået af Benjamin Franklin i 1784 og blev senere formelt implementeret i flere lande under Første Verdenskrig for at reducere energiforbruget til belysning.

De længere aftener skaber mere tid til udendørs aktiviteter og kan bidrage til øget livskvalitet. Noget der også giver øget livskvalitet, er god og nærende mad... Hov det er jo noget, vi kan tilbyde. Hvad siger du til en 3-retters middag kunne begynde med en klassisk, fløjlsblød aspargessuppe med små kødboller, en varm og tryk start på aftenen. Til hovedret kan du forkæle dig selv med et lille smut til Frankrig, hvor en aromatisk coq au vin serveret med kartofler bringer både charme og fylde til bordet. Festlighederne rundes af med en ægte dansk darling: jordbærgrød med kold mælk, enkel og uimodståelig.

Hvis der stadig er mere appetit, kan det være en af de følgende retter ligeledes skal pynte dit middagsbord:

- **Forårsløgssuppe**
- **Oksekød med røde bønner, cous-cous og grøntsager**
- **Lammesteg med flødekartofler, ovnbagte grønne bønner med bacon**

Velkomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46