



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 39-40

Menukort

Uge 39

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Rosenkålssuppe med bacon
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Klassisk tunmousse med dild, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Bagt farsbrød af gris med porre, skysovs, kartofler, rosenkål, porrer, bacon
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 4 Karbonade, skysovs, kartofler, pickles

HOVEDRETTER

- 5 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Kalvegryde med jordskokker og svampe, kartoffelmos
- 8 Hjertemillionbøf af ungkvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Hvidvinsdampet torsk, sennepssovs, kartofler, gulerødder
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Gammeldags grønkålssuppe, sprængt nakkefilet af gris, kartofler
- 12 Skipperlabskovs m. kalvetern, smør, balsamico-honningmarinerede rødbeder
- 13 Kalkungryde med mangochutney, ris
- 14 Tarteletter, plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Romfromage med flødeskum
- 7 Mandelbudding, saftsovs
- 8 Klassisk fløderand, appelsin-vaniljesovs
- 9 Blåbær-hindbærsuppe, græsk inspireret yoghurt
- 10 Henkogt fersken og blommer m/sten, valnøddecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Rødkålssalat med mandarin og valnødder
- 20 Gulerødsrækost med iceberg og tranebær

Menukort

Uge 40

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 2 Kylling Tikka Masala, mix af ris, mangochutney
- 3 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 4 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder

HOVEDRETTER

- 5 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 8 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Stegt laksefilét, flødestuvet spinat, dild krydrede kartofler, gulerødder
- 10 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 11 Ovnstegt revelsben af gris, skysovs, kartofler, chilikrydret æblekompot
- 12 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs
- 13 Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 7 Svesketrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 8 Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
- 9 Gammeldags hyldebærsuppe med æbler
- 10 Mannadessert, kirsebærsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Broccolisalat med rosiner
- 20 Hvidkål, vindruer, valnødder med æbledressing

Madspild står for 8-10 pct. af al verdens CO2-udledning

Sådan lyder det fra FN, hvilket skabte rammerne for Danmarks nationale madspilds dag, d. 29. september. Det Danske Madhus' bidrag til at mindske madspild sker igennem samarbejde med Fødevarebanken og TooGoodToGo. Hver mandag bliver maden talt op, hvorefter alt overskydende mad bliver hentet af Fødevarebanken. Fødevarebanken sikrer derefter at dele den overskydende mad ud til mennesker i svære livssituationer. Maden som bliver hentet af Fødevarebanken er fuldstændig den samme, som du bestiller af os, hvor du i uge 39 og 40 kan se frem til flere af vores plets kud. En sikker vinder, igennem 20 år, har vi pandestegte frikadeller med skysovs, kartofler og marinerede gulerødder. Eller hvad med den evige nr. 2 – karbonade med skysovs, kartofler og gulerødder, men dog stadig en vinder. Du kan også få en helt klassisk okselasagne med grøntsager og bechamelsovs, hvor du yderligere kan bestille en dejlig sprød rødkålssalat med mandarin og valnødder. Du kan også finde følgende retter på menuen i disse uger:

- **Skipperlabskovs m. kalvetern, smør og balsamico-honningmarinerede rødbeder**
- **Kalvegryde med jordskokker, svampe og kartoffelmos**
- **Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs**

Selvforkælelse er noget, vi går rigtig meget op i hos Det Danske Madhus. I uge 39-40 kan du forkæle dig selv med kanelbagte æbler m. hasselnødder og flødeskum. Du kan også prøve en klassisk fløderand med appelsin-vaniljesovs, samt mange flere desserter.

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46