



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 Rejesalat med asparges, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 2 Kylling i spicy karrysovs, ris, ingefærkrydret ananaschutney
- 3 Enebærgrøde af gris i tern, kartoffelmos, grønne bønner
- 4 Karbonade, stuede blomkål, kartofler, syltede rødbeder

HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød med cherrytomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 6 Marinerede revelsben med grønlangkål og brunede kartofler
- 7 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 8 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg
- 10 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 11 Braiseret okseinderlår, flødekartofler, grønne bønner
- 12 Brunkål, sprængt nakkefilét af gris, rugbrød
- 13 Oksegullasch med grøntsager, kartoffelmos
- 14 Tarteletter, Plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Brombær-ribsgrød, mælk
- 6 Kirsebærfromage med flødeskum
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Gammeldags blommekage med makroner og flødeskum
- 9 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 10 Risalamande, kirsebærsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Salat med grønkål, blomkål og granatæble
- 20 Iceberg, broccoli, gulerod, ærter med fløde-eddike dressing

Menukort

Uge 50

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 2 Ovnstegt kylling med persille, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 3 Sønderjysk kålpølse og frikadelle, julekål, kartofler, kanelsukker
- 4 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris

HOVEDRETTER

- 5 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 8 Juleanretning, kold, karrysild med kapers, frikadeller med rødkål, rugbrød, smør
- 9 Fiskefrikadeller med laks, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Pasta med tomatflødesovs og kylling, hvidløgsmarinerede grønne bønner
- 11 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 12 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 13 Krydrede lammefrikadeller, skysovs, kartofler, peberfrugt med oliven
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Chokolade-nøddefromage med flødeskum
- 7 Risalamande, kirsebærsovs
- 8 Frugtsalat med chokoladedrys
- 9 Hybensuppe med æbler
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Rødbeder med selleri, æbler og solbær
- 20 Waldorfsalat

Det' sørme, det' sandt, december

December måned er som altid måneden, hvor vi tæller ned til julen og samtidig bliver underholdt af gamle og nye julekalendere. Den første form for julekalender vi fik i Danmark, var i 1930 og kom i form af en afrivningskalender med dato, farvelagte tegninger og tre små julevers, og blev navngivet "Børnenes Jule-Kalender". I 1962 blev denne tradition overført til TV, og julekalenderen "Historier fra hele verden" blev Danmarks første tv-serie julekalender. Sidenhen har der jævnligt været nye serier hver jul, som har rullet over danskernes TV. Klassikere såsom: Jullerup Færgeby, Vinterbyøster, Jul i Gammelby samt Nissebanden og deres mange missioner i julen og i julemandens tjeneste. Vores bidrag til julen kommer dog ikke gennem en julekalender, men i form af en masse skønne retter, du måske kan nyde foran din yndlings julekalender. Vi har forsøgt at fremstille et plets kud af en juleanretning med karrysild, kapers, frikadeller, rødkål, rugbrød og smør. Du kan også se frem til sønderjysk kålpølse med frikadelle, julekål, kartofler og kanel-sukker. Hvis det ikke lige rammer dine smagsløg, har vi som altid en masse andre retter på menukortet. Du kan for eksempel se frem til:

- **Boller i karry med gulerødder, løg, æbler og ris**
- **Enebærgryde af gris i tern med kartoffelmos og grønne bønner**
- **Pandestegte frikadeller med skysovs, kartofler og gammeldags rødkål**

Det er selvfølgelig heller ikke en rigtig jul uden en dejlig varm og cremet klassisk risengrød med kanel-sukker og "en smørklat smør", som vore kære Lunte ville sige det.

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46