



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 21-22

Menukort

Uge 21

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødsbisk

HOVEDRETTER

- 1 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 4 Pandestegte frikadeller, spidskålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 5 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 6 Paneret schnitzel af gris, peberrodssmør med kapers, kartofler, ærter
- 7 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, rødkål
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Stegt laksefilét, flødestuvet spinat, dild krydrede kartofler, gulerødder
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Ovnstegt revelsben af gris, skysovs, kartofler, chilikrydret æblekompot
- 12 Oksegullasch med grøntsager, kartoffelmos
- 13 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 14 Butterbeans gryde, tomat, hvidløg, krydrede ris med mandler - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Æblegrød, mælk
- 6 Sherryfromage med flødeskum
- 7 Abrikostrifli med makroner, vaniljecreme, sherry, flødeskum
- 8 Kold rabarbersuppe med sherry, creme fraiche
- 9 Mandelbudding, saftsovs
- 10 Henkogt ananas, råcreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

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

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

Menukort

Uge 22

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Minestronesuppe
- 3 Fiskesuppe med rejer, tomat og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødsikis

HOVEDRETTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 2 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, broccoli
- 3 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 4 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, rødkål
- 5 Simregryde med gris, tomat og peberfrugt, kartoffelmos, majs
- 6 Braiseret oksesteg, skysovs, kartofler, marinerede rødløg med æbleeddike
- 7 Appelsinmarineret kalkun, skysovs, kartofler, ærter
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Dampet Hoki filet, frikassé med asparges og dild, pasta
- 10 Karbonade, skysovs, kartofler, ærter
- 11 Kotelet med spicy karrysovs, ris, ingefærkrydret ananaschutney
- 12 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 13 Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Klassisk fløderand, hindbærsovs
- 7 Frugtsalat
- 8 Rabarbertrifli med makroner, vaniljecreme, sherry, flødeskum
- 9 Appelsinsuppe med tvebakker
- 10 Ymerkoldskål med strejf af hyldeblomst, kammerjunkere
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

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

Farvel til pinse og maj

I uge 21 og 22 befinder vi os i maj måneds lyse midte - en tid, hvor foråret står i fuldt flor, og naturen næsten ændrer sig fra dag til dag. Midten af maj har historisk været præget af pinsen, og 2. pinsedag falder i uge 22. Pinse markerer traditionelt fællesskab og begyndelsen på sommerens arbejde, og mange har gennem tiden brugt netop denne helligdag på udflugter, samvær og årets første rigtige smag af sommer.

Maden i uge 21 bærer præg af den lette og grønne stemning, der følger med maj. Glæd dig til kyllingefrikassé med asparges og kartofler – en ret der passer perfekt til en lys forårsaften. Derudover byder vi på lækre tarteletter med stuvning af ærter, gulerødder og skinke – en forårsret, som matcher maj måneds lune vejr. En dejlig måde at afslutte pinsen og maj måned på.

Hvis dit middagsbord skal prydes af andre retter, kunne det fx være:

- **Ymerkoldskål med kammerjunker**
- **Rabarbertrifli med makroner og vaniljecreme**
- **Chili con carne med ris og røde bønner**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46