



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 15-16

Menukort

Uge 15

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, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 5 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, rødkål
- 7 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Stegt laksefilét, flødestuvet spinat, dild krydrede kartofler, gulerødder
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Kotelet af gris, krydret skysovs, kartofler, rabarberkompot
- 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 Abrikosttrifli 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 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Coleslaw
- 20 Marinerede bønner med rød peber og perleløg

Menukort

Uge 16

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Minestrone-suppe
- 3 Fiskesuppe med rejer, tomat og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødsbrik

HOVEDRETTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 2 Kalkungrødt med mangochutney, ris
- 3 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 4 Traditionel forloren hare, vildtsøvs, kartofler, rødkål
- 5 Simregryde med gris, tomat og peberfrugt, kartoffelmos, majs
- 6 Braiseret oksesteg, skysovs, kartofler, marinerede rødløg med æbleeddike
- 7 Ungarsk inspireret gulaschsuppe med kartofler
- 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 Ovnstegt revsben af gris, skysovs, kartofler, chilikryddet æblekompot
- 12 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 13 Okselagsagne med grøntsager og bechamelsøvs
- 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 Klassisk chokoladebudding med flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Gulerødsrødt, bladselleri med appelsindressing
- 20 Waldorfsalat

Påskén rundes af

Mandag den 6. april fejrer vi 2. påskedag – en dag, hvor påskens glæde får lov at sænke sig. Efter opstandelsens jubel påskedag handler dagen om eftertanke, fællesskab og genkendelse. Ifølge Bibelen møder Jesus sine disciple på vejen til Emmaus efter hans genopstandelse – først ugenkendelig, men åbenbaret i måltidets fællesskab. Det gør 2. påskedag til en dag, hvor ro, samvær og et godt måltid naturligt er i centrum.

Derfor samler vi også gerne familie og venner omkring påskebordet netop denne dag. Det var vidst nok omkring påsken for denne gang. Vi er påskemætte og klar til at se frem til andet end lam det næste stykke tid. For at komme rigtig over påske "tømmermændene" kan du jo bestille en dejlig stegt laksefilet med flødestuvet spinat, dild krydrede kartofler og gulerødder. Eller hvad med en braiseret oksesteg med skysovs, kartofler og marinerede rødløg med æbleeddike?

Hvis ingen af retter faldt i din smag, kan du som altid se frem til mange flere retter, som fx:

- **Cremet aspargessuppe med kødboller**
- **Kyllingesalat med majs, peberfrugt, bacon og rugbrødsikis**
- **Æblegrød med mælk**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46