

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. Pate med peber, Cornichoner, rugbrødskiks

HOVEDRETTER

1. Karbonade, stuvede 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, julekål, kartofler, kanelsukker
6. Marinerede revelsben med grønlangkål og brunede kartofler
7. Bagt farsbrød af gris med soltørrede tomat, skysovs, kartofler, broccoli
8. Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
9. Stegt sild med flødestuvet kartofler, gulerødder
10. Sprængt nakkefilet af gris, aspargessovs, kartofler, blomkål, gulerødder
11. Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
12. Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
13. Tarteletter, høns i asparges
14. Indisk krydret gryderet med hvide bønner og garam masala, quinoa med blomkål – vegetarisk

DESSERTER

5. Skovbærgrød, mælk
6. Risalamande, kirsebærsovs
7. Henkogt ananas og fersken, råcreme
8. Gammeldags blommekage med makroner og flødeskum
9. Hybensuppe med æbler
10. Klassisk vaniljebudding, saftsovs
11. Jordbærgrød, mælk
12. Citronfromage med flødeskum
13. Gammeldags øllebrød med malt, mælk
14. Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

19. Bulgursalat med tørret frugt
20. Ristede Ingrid ærter i tamari

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

HOVEDRETTER

1. Pandestegt medister, skysovs, kartofler, rødkål
2. Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
3. Karbonade, skysovs, kartofler, rosenkål
4. Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
5. Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, gulerødder
6. Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, rødkål
7. Hakkebøf i flødesovs med champignon, ovnbagte kartofler med græskar og rosmarin
8. Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
9. Stegt laksefilét, flødestuvet spinat, dild krydrede kartofler, gulerødder
10. Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, grønne bønner
11. Marinerede sild, syltede rødløg, hønsesalat, ananas, frikadelle, cornichon, brød, smør (KOLD ANRETNING)
12. Kotelet af gris, krydret skysovs, kartofler, pestobagte tomater
13. Kylling i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
14. Tarteletter, plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

5. Sveskegrød, mælk
6. Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
7. Æblesuppe med tvebakker
8. Henkogt fersken og blommer, valnøddecreme med portvin
9. Risalamande, kirsebærsovs
10. Risengrød, kanelsukker, smørklat
11. Jordbærgrød, mælk
12. Citronfromage med flødeskum
13. Gammeldags øllebrød med malt, mælk
14. Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

19. Gulerodssalat med ricotta
20. Coleslaw

Adventstiden – En tid til håb, tro, glæde og kærlighed

Adventstiden markerer starten på det kristne kirkeår og består af de fire søndage op til juleaften. Hver søndag tændes et lys i adventskransen. Men hvorfor har vi egentlig 1., 2., 3. og 4. advent?

Advent handler om forberedelsen til julen og fejringen af Jesu fødsel. Hver af de fire adventssøndage symboliserer en vigtig værdi: håb, tro, glæde og kærlighed. Når lysene tændes, minder de os om disse værdier og om det fællesskab og den varme, som julen bringer med sig.

Julen er også en tid for gode traditioner omkring middagsbordet, og derfor har vi sammensat en menu med klassiske julefavoritter. Du kan blandt andet glæde dig til en kold juleanretning med karrysild, kapers, frikadeller, rugbrød og smør.

Og selvfølgelig hører der også en sød afslutning til. I denne uge kan du blandt andet nyde:

- **Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler og rødkål**
- **Gammeldags blommekage med makroner og flødeskum**
- **Risalamande med kirsebærsovs**

Velbekomme

DET DANSKE MADHUS

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46

Tryktpå 100% genbrugspapir