



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 17-18



Menukort

Uge 17

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Indisk inspireret linsesuppe
- 4 Rejesalat med asparges, rugbrødsbrikser

HOVEDRETTER

- 1 Kødboller i tomatsovs, persillekartofler, ærter
- 2 Kylling Tikka Masala, mix af ris, mangochutney
- 3 Karbonade, lys flødesovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 4 Pandestegte frikadeller, kold kartoffelsalat, agurkesalat
- 5 Bagt farsbrød af okse med salatter, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 6 Braiseret nakkefilet af gris, skysovs, kartofler, rødkål
- 7 Svensk pølseret, blomkål
- 8 Forårsfrikassé med kalv, asparges og forårsløg, kartoffelmos, broccoli
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Hamburgerryg, flødestuvet spinat, kartofler, gulerødder
- 11 Pasta bolognese, champignon, selleri, gulerødder, hvidløg
- 12 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 13 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, broccoli
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Gammeldags æblekage med makroner og flødeskum
- 8 Jordbærsuppe med tvebakker
- 9 Risengrød, kanel, sukker, smørklud
- 10 Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Broccolisalat med bacon
- 20 Iceberg, gulerødder og persille

Menukort

Uge 18

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet blomkålssuppe
- 3 Flødelegeret tomatsuppe med kødboller
- 4 Klassisk tunmousse med dild, mini toast

HOVEDRETTER

- 1 Gris i asiatisk sur-sødsovs med ris
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Bagt farsbrød af gris med tyttebær, flødesovs, kartofler, broccoli
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, rødkål
- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Kogt okseydrelår, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Hakkebøf, bearnaisesauce, kartofler, ærter
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Dampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 11 Sprængt nakkefilet af gris, lys flødesovs, kartofler, blomkål og gulerødder
- 12 Traditionel farseret porre, flødesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 13 Pasta med tomatflødesovs og kylling, hvidløgsmarinerede grønne bønner
- 14 Tomatdhal, røde linser og krydret rødløgspynt, mix af ris og græsk yoghurt - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Brombær-ribsgrød, mælk
- 6 Panna cotta, rabarberkompot
- 7 Henkogt ananas, råcreme
- 8 Romfromage med flødeskum
- 9 Ribssuppe med tvebakker
- 10 Ymerkoldskål, kammerjunkere
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Spidskålssalat med gulerødder, radiser, olie-eddikedressing
- 20 Iceberg, broccoli, gulerod, rødbede, ærter med fløde-eddike dressing

Farvel til april

I uge 17 og 18 runder vi april måned af – en måned, der for alvor markerer overgangen fra vinter til forår. Navnet april kommer af det latinske *aperire*, som betyder “at åbne”, og netop nu åbner naturen sig omkring os. Marker og haver vågner, dagene bliver lysere, og foråret melder sin ankomst med spirende liv og nye begyndelser. I ældre tid blev april også kaldt både græsmåned og fåremåned, fordi dyrene igen kom på græs, og jorden viste tegn på vækst. Det er en tid præget af fornyelse og forventning.

Når vi siger farvel til april i uge 18, gør vi det naturligvis med god, dansk hverdagsmad, der samler os om bordet. Glæd dig til klassiske pandestegte frikadeller med skysovs, kartofler og rødkål - en velkendt og elsket ret, der smager af hjemlig hygge. Derudover byder vi på gammeldags stegt flæsk med persillesovs, kartofler og syltede rødbeder - en ægte dansk favorit, der passer perfekt til forårets sidste april-dage. En dejlig måde at afslutte måneden på, før vi tager hul på maj.

Hvis du har lyst til noget andet på middagsbordet, kunne det fx være en af disse:

- **Biksemad med ketchup og syltede røbede**
- **Forårsfrikassé af kalv, asparges og forårsløg med kartoffelmos og broccoli**
- **Brombær-ribsgrød med mælk**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46