



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, rugbrødsiks

KUNDEFAVORITTER

- 1 Kødboller i tomatsovs, persillekartofler, ærter
- 2 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, broccoli
- 3 Karbonade, smørsovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 4 Pandestegte frikadeller, kold kartoffelsalat, agurkesalat

HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 6 Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Forårsfrikassé med kalv, asparges og forårsløg, kartofler, broccoli
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 11 Pasta bolognese, champignon, selleri, gulerødder, hvidløg
- 12 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 13 Butter Chicken, mix af ris, grønne bønner
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Bagte rabarber med ingefærcreme
- 8 Jordbærsuppe med tvebakker
- 9 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 10 Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Tomatsalat med peberfrugt og persille
- 20 Coleslaw med rodfrugter

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, broccoli
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Bagt farsbrød af gris med tyttebær, flødesovs, kartofler, broccoli
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål

HOVEDRETTER

- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Hakkebøf, bearnaisesauce, kartofler, ærter
- 8 Kalvelever med bacon, skysovs, kartofler, pickles
- 9 Hvidvinsdampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Mignon af gris, rødvinssovs, kartofler, ærter
- 11 Hamburgerryg, flødestuvet spinat, kartofler, 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 Henkogte pærer, chokoladesovs
- 8 Romfromage med flødeskum
- 9 Ribssuppe med tvebakker
- 10 Ymerkoldskål, kammerjunkere
- 11 Jordbægrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Revet gulerod med citron
- 20 Rød spidskål, blåbær, quinoa, persille og solsikkekerner

Ingen store bededag

Fredag d. 26. bliver vi mindet om, at vi ikke længere kan se frem til den danske helligdag store bededag, da regeringen valgte at afskaffe dagen for at sikre større skatteindtægter ved større arbejdsudbud.

Lige meget om du er enig eller uenig i denne beslutning, har du måske lagt mærke til at helligdagen stadig står printet i din fysiske kalender. Det er ikke, fordi store bededag er blevet vakt til live igen, men simpelthen fordi producenterne af fysiske kalendere allerede havde trykt deres 2024-produktion, da lovforslaget blev vedtaget.

Nå det så er sagt, så kan vi stadig mindes denne tidligere helligdag med noget lækkert til ganen! Måske den tidligere helligdag skal hyldes med den danske nationalret stegt flæsk med persillesovs, kartofler og syltede rødbeder? Eller en klassisk hakkebøf med bearnaisesauce, kartofler og ærter? Hvis ingen af dem vækkede din appetit, så frygt ej! Du kan helt sikkert finde noget på vores menukort, der nok skal pirre dine smagsløg:

- **Mignon af gris med rødvinssovs, kartofler og ærter**
- **Kyllingebryst med aspargessovs, kartofler og broccoli**
- **Panna cotta med rabarberkompot**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46