



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 25-26

Menukort

Uge 25

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Forårsløgssuppe
- 4 Maskeret blomkål med rejer, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 2 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 3 Bagt farsbrød med cherrytomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 4 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder

HOVEDRETTER

- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 8 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 9 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg
- 10 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 11 Braiseret okseinderlår, flødekartofler, grønne bønner
- 12 Hamburgerryg, kold kartoffelsalat, ærter
- 13 Brændende kærlighed, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 14 Indisk krydret gryderet med chick free og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Hindbærdessert med flødeskum
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Gammeldags rabarberkage med makroner og flødeskum
- 9 Blåbær-hindbærsuppe, græsk inspireret yoghurt
- 10 Klassisk vaniljebudding, softsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Iceberg, broccoli, gulerod, ærter med fløde-eddike dressing
- 20 Rød spidskål, blåbær, quinoa, persille og solsikkekerner

Menukort

Uge 26

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 4 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder

HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, gulerødder
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Hakkebøf i flødesovs med bacon og champignon, ovnbagte kartofler med courgetter
- 8 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 9 Fiskefrikadeller med laks, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 11 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 12 Braiserede kæber af gris, skysovs, kartofler, tomatsalsa med hvidløg og persille
- 13 Røget kylling, pasta i basilikumfløde, grønne bønner
- 14 Tarteletter, Plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rabarbergrød, mælk
- 6 Tiramisu
- 7 Æblesuppe med tvebakker
- 8 Frugtsalat med chokoladedrys
- 9 Hindbærkoldskål
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Iceberg, agurk, pebermix og feta med creme fraiche dressing
- 20 Gulerodsråkost med ananas

Bål, røg og hygge

I disse uger skal vi tage afsked med juni måned og se frem til sankthans. Sankthans opstod som en kristen og hedensk tradition, hvor mørket og det onde blev brændt væk, hvorefter man kunne gå lysere tider i møde.

Der er også denne dag, hvor vi markerer årets længste dag. Sankthans har ændret skik og bruges som en anledning til at samles rundt om et bål med familie og venner og lader hyggen berige os.

Det eneste der kunne gøre denne dag endnu mere hyggelig kunne da lige være et passende måltid – Det kan vi jo heldigvis hjælpe med. Du kunne bestille en klassisk dansk hakkebøf med skysovs, løg, kartofler, bløde løg og syltede rødbeder og slutte festmåltidet af med en gammeldags rabarberkage med makroner og flødeskum. Hvis du havde udset dig et andet middagsbord, kan vi anbefale:

- **Tarteletter med høns i asparges**
- **Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler og gulerødder**
- **Braiserede kæber af gris med skysovs, kartofler, tomatsalsa, hvidløg og persille**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46