



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 19-20

Menukort

Uge 19

FORRETTER

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 2 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 3 Appelsinmarineret kalkun, skysovs, kartofler, ærter
- 4 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris

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 rødspættefilet, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg
- 10 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 11 Braiseret okseinderlår, flødekartofler, grønne bønner
- 12 Sprængt nakkefilet af gris, lys flødesovs, kartofler, blomkål og gulerødder
- 13 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 14 Indisk krydret gryderet med chick free og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Ymerfromage, hindbærsovs
- 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 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

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

Menukort

Uge 20

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

HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, gulerødder
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 8 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 9 Fiskefrikadeller med laks, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs
- 11 Brændende kærlighed, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 12 Braiserede kæber af gris, skysovs, kartofler, tomatsalsa med hvidløg og persille
- 13 Kylling i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 14 Tarteletter, Plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rabarbergrød, mælk
- 6 Tiramisu
- 7 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 8 Frugtsalat med chokoladedrys
- 9 Æblesuppe med tvebakker
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Spidskål, fersken, nødder med fersken dressing
- 20 Waldorfsalat

Vor tids superhelte - Mødrene

Søndag den 12. maj kan vi alle se frem til at hylde vores kære mødre, da vi skal fejre mors dag. Denne specielle dag hyldes i Danmark som en anerkendelse og taknemmelighed for mødres kærlighed og dedikation til deres familier. Oprindelsen udspringer fra USA, hvor den første officielle Mors Dag blev etableret i 1872 af forfatteren og forkæmperen for kvinders valgret, Julia Ward Howe. Siden da er det blevet en årlig begivenhed i mange lande, herunder Danmark.

I Danmark blev mors dag først markeret den 12. maj 1929 og har siden været fejret den anden søndag i maj. Mors dag giver os en lejlighed til at vise vores mødre, hvor meget vi elsker og værdsætter dem, samt takke dem for at forme os til de mennesker, vi er i dag. For at fejre denne dag har vi valgt at udtrykke vores brændende kærlighed gennem en ret med selvsamme navn: brændende kærlighed med kartoffelmos og syltede rødbeder.

For at tilføje lidt ekstra til denne herlighed kan du da også ligeså godt få bestilt lidt sødt og godt til ganen. Her kan du som altid se frem til 10 forskellige desserter til hver uge, hvor du for eksempel kan glæde dig til:

- **Rabarbergrød med mælk**
- **Citronfromage med flødeskum**
- **Gammeldags rabarberkage med makroner og flødeskum**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46