

Se mere på www.detdanskemadhus.dk

*Husk du kan få dejlig mad
i 14 dage – helt gratis*

Ring til os på telefon 7070 2646 hvis du ønsker at bestille
prøvemiddage eller hvis du har spørgsmål.

Vi glæder os til at høre fra dig.

**Få dejlig
mad i
14 dage
– GRATIS**

Kære kunde

Menukort

Forret

1. Cremet aspargessuppe med kødboller
2. Røget ørred med asparges, dilledressing og flutes

Hovedretter

1. Hakkebøf med løg, løgsovs, kartofler og rødbeder
2. Kalvegryde med champignon, kartoffelmos og ærter
3. Hvidkålrouletter med flødelegeret sovs, kartofler og gulerødder
4. Kamsteg med skysovs, kartofler og rødkål
5. Brændende kærlighed med kartoffelmos og rødbeder
6. Stegt kylling med porre-champignonsovs, kartofler og urter i julienne
7. Forloren hare med vildtsovs, kartofler, bønner og blommekompot
8. Hvidkålssuppe med kogt medister, kartofler, sennep og rødbeder
9. Stegt rødspættefilet med persillesovs, kartofler og gulerodsløg
10. Stegte ben med skysovs, kartofler og ribsgele
11. Pasta bolognese
12. Sprængt kalv med sur-sød sovs, kartofler og blomkålsblanding
13. Lasagne med smør og fløde
14. ...

Menukort

Forret

1. Cremet blomkålssuppe
2. Hønsesalat med asparges og flutes

Hovedretter

1. Frikadeller med skysovs, kartofler og rødkål
2. Millionbøf med kartoffelmos og grøntsagsblanding
3. Bøf i baconsvøb med flødetomatsovs, kartoffelbåde og marinerede grøntsager
4. Braiseret oksesteg med skysovs, kartofler og glaserede løg
5. Luksustarteletter med høns i asparges
6. Marineret kyllingfilet med paprikasovs, kartofler og bønner
7. Pølser med varm kartoffelsalat og ærter
8. Stegt kalvelever med løg, skysovs, kartofler og blomkål
9. Stegt makrel med persillesovs, kartofler og gulerødder
10. Koteletter i fad med champignonsovs, ris og ovnbagt squash med tomat
11. Boller i karry med ris og sukkerærter
12. Brunkål med flæsk, kartofler, sennep og rødbeder
13. Pasta carbonara med fløde (bacon, æg, hvidløg og parmesan)
14. Brændende kærlighed med kartoffelmos og rødbeder

Salat

15. Iceberg, appelsin med creme fraiche dressing
16. Hvidkål, æble, vindruer, valnødder med æble dressing

Dessert

1. Sveskegrød med sødmælk
2. Hindbærdessert med flødeskum
3. Risengrød med kanel, sukker og smør
4. Skovbærrød med sødmælk
5. Jordbærfromage med flødeskum

Menukort

Kære kunde

Vi nærmer os efterårsæsonen og har derfor tilrettet
vores dejlige hjemmelavede menuer til årstiden.
Som du sikkert ved, sætter vi en ære i at producere
mad af høj kvalitet med de bedste råvarer.

Med venlig hilsen
Køkkenchefen

Det Danske
MADHUS
– God mad skaber velvære

DET DANSKE
MADHUS
– God mad skaber velvære

DET DANSKE
MADHUS
– God mad skaber velvære

Her kan du se et eksempel på den menuplan, du vil få ind af
døren, hvis du vælger Det Danske Madhus. Og du kan se et
udsnit af det brede og varierede udvalg, som vi altid tilbyder.

Du har nu fået mulighed for, at få mad leveret
fra Det Danske Madhus. Vi håber, at denne
brochure gør det let for dig at træffe dit valg.

*Ved du, at du
kan bestille
mad til
dine gæster?*



*Ved du, at
Det Danske
Madhus nu er
godkendt i din
kommune?*



*Husk at hos
Det Danske Madhus...*

- er vores mad primært tilberedt af danske råvarer
- er maden hjemmelavet og velsmagende og afspejler de skiftende årstider
- tilberedes maden med udgangspunkt i aktuel viden om sundhed og velvære
- serverer vi traditionelle danske retter, men lader os også inspirere af tidens tendenser
- er producenter og leverandører altid nøje udvalgt med fokus på høj kvalitet af råvarerne

Det Danske Madhus laver mad til mange forskellige kunder, som oftest er hjemmeboende borgere. Vi varetager denne opgave med stor faglig dygtighed og med en masse omtanke for individuelle behov og ønsker. Vores kunder fortjener det allerbedste og netop derfor, vil du altid få et varieret og spændende menukort, når du skal vælge din mad. Samtidig lover vi også små overraskelser til alle vores kunder ca. 1 gang om måneden.

Alle måltider er tilberedt af et erfarent og højtuddannet køkkenpersonale. Vi sætter hver eneste dag en ære i at forene det velsmagende danske køkken med alt det sunde. Det tilsammen giver rigtig god mad og en masse velvære for vores kunder.

*Få dejlig mad i 14 dage
- helt gratis*

Madservice

Hvis din kommune har visiteret dig til en madordning, kan du nu vælge at få mad fra Det Danske Madhus.

Prøvemiddag - helt gratis

Vi ved, at det er en stor beslutning og en tilidssag at vælge, hvem der skal lave din mad. Derfor tilbyder Det Danske Madhus, hvis du ikke allerede har modtaget mad fra os, at du kan bestille dejlig mad i 14 dage – helt gratis. Det eneste du skal gøre er at ringe til os, så sørger vi for resten.

