



MAD GØR GLAD

Bliv visiteret og få den
første uge helt
GRATIS

DET DANSKE
MADHUS

MADSERVICE

til dig som elsker hjemmelavet mad

EKSEMPEL PÅ VORES MENUKORT

MENUKORT UGE 36-37

UGE 37

Forretter

1. Oksekødssuppe med kød- og melboller
2. Flødelegeret grøntsagssuppe
3. Cremet aspargessuppe med kødboller
4. Rejerand med æg og dild, rugbrødschips

Kundefavoritter

1. Hamburgerryg, flødelegeret sovs, kartofler, ærter og gulerodsskiver
2. Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
3. Pandestegte frikadeller med skysovs, kartofler og blommerelish
4. Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødelegeret sovs, kartofler, blomkål

Hovedretter

5. Pulled pork, saltet smør, bagt kartoffel, sennepsmarineret coleslaw
6. Sprængt kalvespidsbryst, sur-sød sovs, kartofler, grønne bønner
7. Spaghetti bolognese, majs
8. Dansk hakkebøf, løgsovs, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
9. Stegt filet af kulmule, pasta i basilikumfløde, grønne bønner
10. Boller i karry, ris, ingefærkrydret ananaschutney
11. Paneret schnitzel af gris, skysovs, kartofler, cherrytomater med løg
12. Kalkungryde med mangochutney, ris, broccoli
13. Stegt rødspættefilet, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg
14. Dhal på gule ærter og kartofler, græsk yoghurt, rugbrød - vegetar

Dessertes

5. Skovbægrød, mælk
6. Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
7. Mandelbudding med saftsovs
8. Henkogt ananas og fersken, råcreme
9. Rabarbertrifli med makroner, vaniljecreme og et stænk sherry, flødeskum
10. Hybensuppe med æbler
11. Jordbægrød, mælk
12. Citronfromage med flødeskum
13. Gammeldags øllebrød med malt, fløde
14. Pandekager, solbærmarmelade

Salater

19. Coleslaw med efterårets rodfrugter
20. Tomatsalat med feta, løg og oliven

HJEMMELAVET MAD MED STOR valgfrihed og variation

MAD GØR GLAD

Vi laver hjemmelavet mad fra bunden af de bedste råvarer. Vi laver mad til alle – også hvis du har særlige behov.

SPIS DINE LIVRETTER – HVER DAG

Du kan hver dag frit vælge mellem 4 forretter, 14 hovedretter og 10 desserter. Du kan derfor sammensætte lige præcis den menu du ønsker. Derudover skifter retterne på menukortet hver uge. På den måde kan du sammensætte forskellige menuer uge efter uge. Alle forretter og desserter egner sig også godt som et lækkert mellemmåltid.

Du kan supplere dine daglige måltider med fx salater, smør selv madpakker, proteinrige drikke og meget mere.

Er du visiteret til en særlig diæt, skal du være opmærksom på, at vi tager udgangspunkt

i dine bestillinger, men tilpasser efter dit ernæringsmæssige behov.

Ønsker du ikke selv at bestille din mad, vælger vi favoritter for dig. Dette kaldes Nembestilling.

SPIS NÅR DU VIL

Din mad leveres direkte til døren af din lokale madchauffør. Madchaufføren sætter maden i køleskabet samt guider dig i opvarmning m.m.

Maden er færdigtilberedt og klar til at spise. Når sulten melder sig, varmer du maden, anretter den på en tallerken, og så er det spisetid.

TRYGHED HELE VEJEN

Har du spørgsmål, er vores kundeservice klar til at hjælpe dig.

VIDSTE DU...?

...at vores mad er tilberedt efter vores egne opskrifter



...at vores emballage består 80 % af genbrugte plastflasker og bakker



...at vores kundeservice besvarer 87 % af alle opkald inden for 60 sekunder

DIN REJSE IND I



Vi ringer til og lærer dig og dine madpræferencer at kende



Du modtager din første mad



Du får den første uge uden Beregning



Du modtager velkomstgave og yderligere information



Vi ringer til dig en uge efter første madlevering. Vi vil gerne høre om dine oplevelser i vores madunivers.



I løbet af året modtager du højtidbestemte overraskelser



Din hverdagsmad
Det Danske



Husk at bestille din mad, så du får dine yndlingsretter



Du anretter din mad - velbekomme !



KUNDESERVICE
- vi er her for dig
70 70 2

MADUNIVERSET

hver dag hos
ikke Madhus



RESERVICE
er for dig
00 26 46



Madlevering
direkte til
din dør



Du afleverer
bestillingsark til
din madchauffør



Din mad skal
evt. opvarmes

DET DANSKE
MADHUS

LIGE TIL AT HIVE UD OG HÆNGE OP

EKSEMPLER PÅ RETTER FRA VORES MENUKORT



♥ OVNSTEGT KAMSTEG

Lækker ovnstegt kamsteg med skysovs, kogte kartofler og god gammeldags rødkål.

Desserten er en cremet Panna cotta toppet med en syrlig, sød og krydret æblemos med et twist af kanel og kardemomme.

♥ HVIDVINDAMPET TORSK

Hvidvindampet torsk med en lækker senepssovs, kogte kartofler og grove ovnbagte rødbeder krydret med peberrod.

Desserten er vores bløde, sprøde og cremede cheesecake med solbærsirup.



ANRET DIN MAD SÅ DET SER LÆKKERT UD

Maden bliver leveret i emballage, som sikrer holdbarhed og den kulinariske kvalitet. Mad spises med øjnene. Anret gerne maden på en tallerken og pynt med friske krydderurter og lidt sødt eller surt fra din velkomstgave.

Luft ud i spisestuen og dæk et flot bord og så kan du mærke, hvordan appetitten stiger. Velbekomme!

FRA
DET DANSKE
MADHUS



VELKOMSTGAVE



Giv din mad et lækker twist med lidt ekstra surt eller sødt. Smagspræferencer er meget individuelle og derfor får du et smagskit hjem til køkkenet.

VELKOMSTGAVEN BESTÅR AF:

Hjemmelavede syltede rødbeder

Hjemmelavet agurkesalat

Agurkerelish

Æblegelé

Protino Plus – proteinrig drik som er god for din krop

Velkomstgaven tilpasses din diæt



DET DANSKE MADHUS

VI SIDDER KLAR TIL AT BESVARE DINE SPØRGMÅL:

Mandag til fredag: kl. 08.00 - 17.00

Lørdag og søndag: kl. 10.00 - 14.00

70 70 26 46

kundeservice@ddm.dk

LÆS MERE PÅ
www.detdanskemadhus.dk