



Menu september 2019



Søn	1/9	1) Honningmarineret skinkesteg m/ kold dressing 2) Mørbradgryde Dagens grønt: Sommergrøntsager eller spidskål m/ ærter og ananas	1) Ananasfromage m/ flødetop 2) Frugtæarte m/ flødeskum
Man	2/9	1) Oksegullasch m/ asier 2) Broccoligratin m/ brød Dagens grønt: Gulerødder eller kinakål, majs og gulerod	1) Yoghurt m/ frugter 2) Tunsalat m/brød
Tirs	3/9	1) Hønsfrikassé 2) Porretærte m/ brød Dagens grønt: Ærter eller Spidskål, tranebær, ærter og gulerod	1) Æblegrød m/ mælk 2) Broccolisuppe
Ons	4/9	1) Krebinet m/ stuede ærter og gulerødder 2) Spaghetti bolognese Dagens grønt: Majs eller gulerodsråkost m/rosiner	1) Rismelsgrød m/ kanelsukker og smør 2) Henkogt pære m/ chokoladesauce
Tor	5/9	1) Stegt paneret flæsk m/ persillesauce 2) Farsskinke m/ skysauce Dagens grønt: Gulerodmix eller kinakål m/ ærter og majs	1) Alliancegrød m/ mælk 2) Abrikossuppe m/ tvebakker
Fre	6/9	1) Kogt okse m/ peberrodssauce 2) Svensk pølseret Dagens grønt: Bønner eller spidskål m/ ananas og gulerod	1) Oksekødssuppe m/ boller og urter 2) Årstidens frugt
Lør	7/9	1) Nakkekoteletter m/ skysauce 2) Kogt kylling m/ aspargessauce Dagens grønt: Ovnbagte rødbeder eller blandet bønnensalat	1) Frugtsalat m/ chokolade 2) Æblesuppe m/ tvebakker
Søn	8/9	1) Rullesteg m/ svesker, skysauce, rødkål 2) Ovnstegt laks m/ hvidvinssauce Dagens grønt: Sommergrøntsager eller broccolisalat m/tranebær	1) Fløderand m/ kirsebærsauce 2) Is m/ vafler (nougatis)
Man	9/9	1) Kalkun gordon bleu m/ paprikasovs 2) Pandekager m/oksefyld m/ brød Dagens grønt: Broccoliblanding eller kinakål m/gulerod, rødløg og tomat	1) Blommegrød m/ mælk 2) Jordbærshake
Tirs	10/9	1) Kødboller i karrysauce 2) Millionbøf m/ syltet græskar Dagens grønt: Ærter eller kinakål m/ majs	1) Henkogt ananas og fersken m/ flødeskum 2) Sveskegrød m/ mælk
Ons	11/9	1) Fisk i fad m/ tomatiseret hummersauce 2) Krebinet m/ stuet sommerkål Dagens grønt: Broccoli eller gulerodsråkost m/ rosiner og nødder	1) Hawaiioldskål 2) Frugtgrød m/ mælk

Ret til ændringer forbeholdes

Holbæk Fælleskøkken, Stenhusvej 21, 4300 Holbæk

Tlf.: 72 36 53 97 mail: madservice@holb.dk

Menuplan for oktober udkommer senest d. 10/9



Menu september 2019



Tor	12/9	1) Kogt kalv m/ frikassésauce 2) Græske frikadeller m/ timian skysauce Dagens grønt: Trefarvede gulerødder eller blomkålsris m/ grønt	1) Blomkålssuppe m/ croutoner 2) Stikkelsbærgrød m/ mælk
Fre	13/9	1) Stegt kylling m/ skysauce, rabarberkompot 2) Chili con carne m/ brød Dagens grønt: Majsblanding eller spidskålsalat m/ ananas og gulerod	1) Henkogte blommer m/ drænet tykmælk 2) Risengrød m/ kanelsukker og smør
Lør	14/9	1) Sprængt nakke m/ aspargessauce 2) Kylling Kardinal (kylling i fad m/ porrer og champignon) Dagens grønt: broccoli eller kinakål, mandarin og gulerod	1) Legeret suppe m/ porrer 2) Abrikosshake
Søn	15/9	1) Kam stegt som vildt m/ vildtsauce 2) Svinekæber m/rodfrugt i dildsauce Dagens grønt: kroblanding eller tyttebærsalat m/fløde	1) Vaniljeis m/chokoladesauce 2) Jordbærtrifli
Man	16/9	1) Stegt medister m/ skysauce 2) Spring rolls m/oksekød, kold sur/sød sauce (ris og salat anbefales) Dagens grønt: Rødkål eller kinakål, mandarin og gulerod	1) Jordbær-rabarbergrød m/ mælk 2) Gulerodskage
Tirs	17/9	1) Skipperlabskovs m/ rødbeder 2) Wienerpølser m/kold kartoffelsalat Dagens grønt: Ærter eller gulerodsråkost m/ananas	1) Henkogt abrikos m/ ymercreme 2) Ost, kiks og frugt
Ons	18/9	1) Forloren hare m/ vildtsauce og ribsgelé 2) Ristaffel m/ kylling m/ diverse tilbehør Dagens grønt: Blomkålblanding eller hvidkålsråkost m/ tyttebær	1) Tomatsuppe m/ nudler 2) Kærnemælkskoldskål m/ kammerjunkere
Tor	19/9	1) Fiskefrikadeller m/ kold remouladesauce 2) Sprængt nakke m/ sur-sødsauce Dagens grønt: Gulerødder eller spidskål m/ ærter og ananas	1) Kirsebær grød m/ mælk 2) Mannagrød m/ kanelsukker og smør
Fre	20/9	1) Græsk farsbrød m/ skysauce 2) Biksemad m/ rødbeder Dagens grønt: broccoliblanding eller råkost m/fetaost	1) Kartoffelsuppe m/ bacon 2) Årstidens friske frugt
Lør	21/9	1) Kogt kalv m/ peberrodssauce	1) Æblekage m/ flødeskum

Ret til ændringer forbeholdes

Holbæk Fælleskøkken, Stenhusvej 21, 4300 Holbæk

Tlf.: 72 36 53 97 mail: madservice@holb.dk

Menuplan for oktober udkommer senest d. 10/9



Menu september 2019



		2) Heksegryde Dagens grønt: Euromix eller kinakål m/ gulerod, rødløg og tomat	2) Juliennesuppe
Søn	22/9	1) Kogt skinke m/ dijonsauce 2) Ovnbagt fisk m/ hollandaisesauce Dagens grønt: Sommergrøntsager eller speltsalat m/bagt rødbede	1) Sherryfromage 2) Belgiske vafler m/ flødeskum og syltetøj
Man	23/9	1) Wienerpølser m/ varm kartoffelsalat 2) Italiensk kødsovs (pasta anbefales) Dagens grønt: Broccoli eller kinakål m/ majs, ærter og tomat	1) Abrikosgrød m/ mælk 2) Hønsesalat m/ pynt og brød
Tirs	24/9	1) Gryderet m/ bacon 2) Løgtærte m/ brød Dagens grønt: Babycarotter eller råkost m/ gulerod, spidskål og ananas	1) Henkogt fersken m/ flødeskum 2) Berliner m/hindbærsyltetøj
Ons	25/9	1) Frikadeller m/ skysauce 2) Irsk stuvning m/ rødbeder Dagens grønt: Buketsymfoni eller rødkålsråkost m/mandarin og nødder	1) Ærtesuppe m/ peberrodscreme 2) Skovbærgrød m/ mælk
Tor	26/9	1) Stegt fisk m/ persillesauce m/ kapers/rødbedegrønt 2) Forloren and m/ skysauce og rødkål Dagens grønt: Gulerodsråkost m/ananas	1) Jordbærgrød m/ mælk 2) Risengrød m/ kanelsukker og smør
Fre	27/9	1) Hamburgerryg m/ stuvet spinat 2) Hjerter i flødesauce m/ rødbeder Dagens grønt: Bønner eller grøntkålssalat m/granatæblekerner	1) Hindbærsuppe m/ tvebakker 2) Chokoladecake m/ flødeskum
Lør	28/9	1) Farsbrød m/ persille m/ tomatsauce 2) Gryderet m/ paprika Dagens grønt: Blomkålsblanding eller hvidkålssalat m/rødkål og gulerod	1) Aspargessuppe m/brød croutons 2) Pandekager m/syltetøj
Søn	29/9	1) Kalvesteg m/ skysauce 2) Skinke Mignon m/ bløde løg og champignonsauce Dagens grønt: Ovnbagt pastinak eller waldorfsalat	1) Kærnemælksfromage m/ brombærsauce 2) Cheesecake m/ jordbær
Man	30/9	1) Stegt fisk m/ lemonsauce 2) Bøf Lindstrøm m/ skysauce og asier Dagens grønt: Broccoli eller råkost m/ hvidkål, gulerod og ananas	1) Ymerkoldskål m/ kammer- junkere 2) Hybensuppe m/ flødeskum

Der kan hver dag vælges mellem kartofler, kartoffelmos, ris, pasta eller brød som tilbehør til den varme ret

Ret til ændringer forbeholdes

Holbæk Fælleskøkken, Stenhusvej 21, 4300 Holbæk

Tlf.: 72 36 53 97 mail: madservice@holb.dk

Menuplan for oktober udkommer senest d. 10/9