30-60% økologi

Menu november 2026

30-60% økologi

Søn	1/11	Sprængt svinekam med sur/sødsauce, kartofler og dampet romanescoblanding	Blommegrød med mælk og fløde
Man	2/11	Italiensk kødsauce med pasta og dampet gulerødder	Henkogte pærer med karamelskum
Tirs	3/11	Kyllingefrikadeller med paprikasauce, kartofler og dampede bønner	Blomkålssuppe med brød
Ons	4/11	Dampet fisk med grøntsagssauce, kartofler og dampet blomkål %fisk; Dampet kylling, grøntsagssauce kartofler, romanesckokål	Øllebrød med flødeskum
Tors	5/11	Frikadeller med skysauce, kartofler og råkost m/ gulerødder, rødkål og hvidkål	Tarteletter med skinke, gulerod, æbler
Fre .	6/11	Kogt kalvekød med estragonsauce, kartofler og ovnbagte rødbeder	Kalvekødssuppe med urter og boller
Lør	7/11	Marineret skinkesteg med skysauce, ovnbagte kartofler og coleslaw	Ymerfromage med blåbærsauce
Søn	8/11	Orientalske kotelet med karrysauce serveres med ris og dampet ærter	Blommetrifli med flødeskum
Man	9/11	Fiskefrikadeller med tomatsauce, kartofler og dampet broccoli %fisk: Kødboller med tomatsauce, kartofler og dampet broccoli	Kartoffel/ sellerisuppe med bacon
Tirs Mortens aften	10/11	Stegt andebryst med skysauce, brunede - og hvide kartofler, rødkål og ribsgelé	Gammeldags æblekage med flødeskum
Ons	11/11	Krebinet med skysauce kartofler og timiangulerødder	Mannagrød med kanelsukker og smør
Tors	12/11	Biksemad med rødbeder Tilvalg: Rugbrød	Kirsebærgrød med mælk og fløde
Fre	13/11	Kødboller med stuvede selleri og kartofler	Frugtcocktail med råcreme
Lør	14/11	Lammesteg med skysauce, kartofler og dampet Kroblanding	Appelsinfromage med flødeskum
Søn	15/11	Hakkebøf i løgsauce med kartofler og ovenbagt rosenkål	Pandekage med marmelade

Ret til ændringer forbeholdes

Holbæk Fælleskøkken, Stenhusvej 21, 4300 Holbæk
Tlf.: 72 36 53 97 mail: madservice@holb.dk

Menuplan for december udkommer senest d. 10/11

Farvekode anbefales at spise til forret

Farvekode anbefales at spise til dessert

30-60% økologi

Menu november 2026

30-60% økologi

Man	16/11	Farseret porre med skysauce, kartofler og broccoliblanding	Krydret gulerodssuppe med brød
Tirs	17/11	Kalvegullasch med kartoffelmos og syltede asier	Hybensuppe med cremefraiche
Ons	18/11	Laksefrikadeller med stuvet spinat og kartofler %fisk: Røget medister med stuvet spinat og kartofler	Mandelbudding med saftsauce
Tors	19/11	Flæskesteg med skysauce, kartofler, rødkål	Æbletrifli med flødeskum
Fre	20/11	Frikadeller med stuvet blomkål og kartofler	Solbærsuppe med flødeskum
Lør	21/11	Kalvesteg stegt som vildt, vildtsauce, kartofler og tyttebærråkost	Hvid fiske salat med brød, karse og citron %fisk: Hønsesalat med brød, karse og citron
Søn	22/11	kalkunschnitzel med skysauce, kartofler og bagte rodfrugter	Vaniljeis med pureret jordbærsauce
Man	23/11	Hvidkåls rouletter, skysauce, kartofler og dampet blomkålsblanding	Champignonsuppe med brød
Tirs	24/11	Paneret sejfilet med persillesauce, kartofler og dampet gulerod %fisk: Dild delle med persillesauce, kartofler og dampet gulerod	Risengrød med kanelsukker og smør
Ons	25/11	Hjertehacis af kalvekød med kartoffelmos og rødbederelish %indmad: Millionbøf m/ kartoffelmos og rødbederelish	Stikkelsbærgrød med mælk og fløde
Tors	26/11	Forloren and med skysauce, kartofler og rødkål	Ris á la mande med lun kirsebærsauce
Fre	27/11	Gule ærter, kogt sprængt flæsk sennep, rødbeder og kartofler **Tilvalg: rugbrød**	Æbleskiver med marmelade

Ret til ændringer forbeholdes

Holbæk Fælleskøkken, Stenhusvej 21, 4300 Holbæk
Tlf.: 72 36 53 97 mail: madservice@holb.dk

Menuplan for december udkommer senest d. 10/11

Farvekode anbefales at spise til forret

Farvekode anbefales at spise til dessert

30-60% økologi

Menu november 2026

30-60% økologi

Lør	28/11	Stegt kylling med skysauce, kartofler og blommechutney	Citronfromage med flødeskum
1.Søn I advent	29/11 	Skinkemignon med bløde løg, skysauce, kartofler og romanescoblanding	Tunmousse med brød, tomat og karse %fisk æggesalat med brød, tomat og karse
Man	**30/11**	Karrykål, inkl. kartofler Tilvalg: rugbrød	Alliancegrød med mælk og

Ret til ændringer forbeholdes

Ret til ændringer forbeholdes

Holbæk Fælleskøkken, Stenhusvej 21, 4300 Holbæk
Tlf.: 72 36 53 97 mail: madservice@holb.dk

Menuplan for december udkommer senest d. 10/11

Farvekode anbefales at spise til forret

Farvekode anbefales at spise til dessert