

Institusjons-meny

	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lørdag	Søndag
Uke 17	Hjemmelagd kjøttpudding, poteter, kålstuing og fløtesaus - Blåbærsuppe	Seifilet med sitronpepper, erterpuré, smør, poteter - Blomkålsuppe	Tandoorigryte, potetmos, blomkålsymfoni - Kirsebærkompott	Fiskepudding, potet, gulrot, rekesaus - Brokkoli/Spinatsuppe	Brun lapskaus - Semulepudding og rød saus	Risengrynsgrøt	Kyllingbryst, dampede rotgrønnsaker, estragonsaus, stuete hvitløkspoteter - Sjokoladepudding
Uke 18	Pannekaker - Ertesuppe m/Ringerikerter	Seibiff, potet, gulrot duo, løksmør - Tomatsuppe	Jegergryte, potetmos, brokkoliblanding - Jordbærgrøt	Fiskekaker, potet, gulrotstuing, smør - Blomkålsuppe	Fransk lammegryte, potetmos - Kirsebærkompott	Risengrynsgrøt	Bakt laks, sandefjordsaus, brokkoli, potet - Mandelpudding
Uke 19	Kalvefrikadeller, erter, potet, fløtesaus - Aprikoskompott	Torsk, potet, erterpuré, baconsmør - Kremet Soppsuppe	Røkte kjøttpølser, kålrotstappe, potet, brunsaus - Jordbærgrøt	Fiskeboller, potet, gulrot, hvitsaus - Tomatsuppe	Ferskt kjøtt, potet, rotblanding, løksaus - Fruktsuppe	Risengrynsgrøt	Hjemmelagde karbonader, potet, erter, brunsaus med løk - Semulepudding
Uke 20	Kjøttboller med bacon, potet, norsk blanding, sur-søt løksaus - Sjokoladepudding, vaniljesaus	Laks, poteter, brokkoli, rømmesaus - Kremet Grønnsakssuppe	Kyllinggryte, potetmos - Plommekompott	Fiskekaker, rotmos, potet, smør - Kremet Soppsuppe	Kjøttkaker, potet, erterpuré, fløtesaus - Jordbærgelé, vaniljesaus	Risengrynsgrøt	Nakkekotelett, potet, surkål, kotelettsaus - Vaniljepudding
Uke 21	Kyllingfrikassé, potet, rotblanding, frikassésaus - Plommekompott	Lettsaltet torsk, potet, gulrotstuing, eggsmør - Brokkoli/Spinatsuppe	Gulasj - Eplegrøt	Fiskegrateng, potet, Blomkålsymfoni, smør - Kremet Grønnsakssuppe	Medisterkaker, poteter, kålstuing, fløtesaus - Panna cotta, skogsbærsaus	Risengrynsgrøt	Skinkesteik, potet, surkål, fløtesaus - Karamellrand