



Meny oktober 2025

Dag	Dato	Meny	Allergener
Onsdag	1 okt	Eldredagen.	M, F M, G
Torsdag	2 okt	Kalvefrikadeller med grønnsaker og fløtesaus.	M, G, S, SE
Fredag	3 okt	Kokt laks med grønnsaker, sandefjordsmør. Aprikoskompott med fløtemelk.	M, G, SE, F M
Lørdag	4 okt	Risengrynsgrynsgrøt. Frukt.	M
Søndag	5 okt	Hjortegryte med rosenkål. Krokanfromasj med krem.	M, G, S, SE M, E, N
Mandag	6 okt	Stekte fiskekaker med grønnsaksstuing og brunsaus.	M, G, S, SE
Tirsdag	7 okt	Italienske kjøttboller med pasta og tomatsaus.	G, S, SE, E
Onsdag	8 okt	Røkt torsk med gulrotstuing og gressløksmør. Asiatisk kyllingsuppe.	M, G, F M, S
Torsdag	9 okt	Oksehakk med ameriansk blanding. Vaniljepudding med pasjonsfruktsaus.	M, G, S, SE
Fredag	10 okt	Ertesuppe med salt svinekjøtt/potet. Kompott med fløtemelk.	SE M
Lørdag	11 okt	Risengrynsgrøt. Frukt.	M
Søndag	12 okt	Fårefrikassè med rotgrønnsaker. Eplekake med krem.	M, G, S, SE M, G, E
Mandag	13 okt	Fiskegrateng med gulrot og smør. Yoghurt	M, G, F, E M
Tirsdag	14 okt	Røkte kjøttpølser med kålstuing og brunsaus med løk.	M, G, S, SE
Onsdag	15 okt	Stekt laks med grønnsaker og smørsaus. Bergensk fiskesuppe.	M, G, SE, F M, G, S, F, E
Torsdag	16 okt	Lys lapskaus. Sjokoladepudding med vaniljesaus.	M, G, S, SE M, E, N
Fredag	17 okt	Elgkarbonader med grønnsaker og viltsaus. Byggrynskrem med jordbærsaus.	M, G, S, SE
Lørdag	18 okt	Risengrynsgrøt. Frukt.	M
Søndag	19 okt	Røkt svinekam med grønnsaker og rødvinssaus. Bærsalat med vaniljekrem.	M, G, S, SE M, E
Mandag	20 okt	Seibiff med stekt løk, blomkålblanding og remulade.	M, G, SE, E
Tirsdag	21 okt	Pasta Carbonara (pasta med ostesaus og bacon/erter). Gele med vaniljesaus.	M, G, SE

Onsdag	22 okt	Kokt torsk med grønnsaker og hollandaise. Thaisuppe.	M, G, SE, E M, G, S
Torsdag	23 okt	Nakkekoteletter med grønnsaker og brunsaus.	
Fredag	24 okt	Tomatisert lammegryte med rotgrønnsaker. Eplegrøt med fløtemelk.	G, S, SE M
Lørdag	25 okt	Risengrynsgrøt. Frukt.	M
Søndag	26 okt	Dåhjort viltsteik med grønnsaker og viltsaus. Moltekrem.	M, G, S, SE M
Mandag	27 okt	Stekte fiskeboller med grønnsaker og karrisaus.	M, G, SE, F
Tirsdag	28 okt	Elghakk med grønnsaker.	M, G, S, SE
Onsdag	29 okt	Medisterkaker med surkål og brunsaus. Jevnet grønnsakssuppe.	M, G, S, SE M, G, SE
Torsdag	30 okt	Kokt ørretfilet med agurksalat og rømmesaus. Sjokoladefromasj med bærsaus.	M, G, S, F M, E, N
Fredag	31 okt	Stekt flesk med kålstuing. Mandelpudding med rødsaus.	M, G M, E, N

Allergener: M=melk, G=gluten, S=soya, SE=selleri, F=fisk, SK=skalldyr, E=egg, N=nøtter

Kjøkkenet forbeholder seg retten til å endre menyen.