



Meny Mars 2026

Dag	Dato	Meny	Allergener
SØNDAG	1.3	HJORTEGRYTE MED ROSENKÅL. KARAMELLFROMASJ MED KREM.	M, G, S, SE M, E
MANDAG	2.3	STEKTE FISKEKAKER MED GULROTSTUING OG NØTTESMØR.	M, G, F
TIRSDAG	3.3	NAKKEKOTELETTER MED SURKÅL OG BRUNSAUS. GELE MED VANILJESAU.	M, G, S, SE M, E
ONSDAG	4.3	KJØTTBOLLER I LYSSAU OG GRØNNSAKER.	M, G, S, SE
TORSDAG	5.3	FISKEGRYTE MED ROTGRØNNSAKER.	M, G, SE, F
FREDAG	6.3	OKSEKARBONADER MED ERTERSTUING, PEPPERSAU OG STEKTE POTETER. APRIKOSKOMPOTT MED FLØTEMELK.	M, G, S, SE M
LØRDAG	7.3	RISENGRYNSGRØT	M
SØNDAG	8.3	DAMPET LAKS MED AGURKSALAT OG RØMMESAU. FROMASJ MED KREM.	M, SE, F M, E
MANDAG	9.3	LUNSIKAKER MED GRØNNSAKER OG BRUNSAUS.	M, G, S, SE
TIRSDAG	10.3	OKSEHAKK MED AMERIKANSK BLANDING. TROPISK FRUKTSALAT MED VANILJEKREM.	M, G, S, SE M, E
ONSDAG	11.3	RØKT TORSK MED GULROTSTUING OG EGGESMØR.	M, G, F, E
TORSDAG	12.3	SKINKE OG MAKARONIGRATENG MED GRØNNSAKER OG GRESSLØKSMØR.	M, G, E
FREDAG	13.3	SVINEGRYTE MED GRØNNSAKER. GELE MED VANILJESAU.	M, G, S, SE M, E
LØRDAG	14.3	RISENGRYNSGRØT	M
SØNDAG	15.3	GROVE KJØTTKAKER MED KÅLROTSTAPPE OG BRUNSAUS. HERMETISKE PÆRER OG VANILJEKREM.	M, G, S, SE M, E
MANDAG	16.3	STEKTE FISKEBOLLER MED HOLLANDAISE OG GULROT.	M, G, F, E
TIRSDAG	17.3	BIFF STROGANOFF. SITRONFROMASJ MED KREM	M, G, S, SE M, E
ONSDAG	18.3	RØKTE KJØTTPØLSER MED MAKARONISTUING OG BRUN LØKSAUS.	M, G, S, SE
TORSDAG	19.3	DAMPET TORSK MED GULROTPURÈ OG NØTTESMØR	M, S, F, E
FREDAG	20.3	KYLLINGKARBONADER MED STEKTE GRØNNSAKER OG KREMSAU. HERMETISK FRUKT MED KREM.	M, G, S, SE M
LØRDAG	21.3	SMØRGRØT.	M, G
SØNDAG	22.3	OKSESTEK MED GRØNNSAKER OG FLØTESAU. KARAMELLPUDDING MED KREM.	M, G, S, SE M, E
MANDAG	23.3	FISKEGRYTE MED ROTGRØNNSAKER.	M, G, SE, F
TIRSDAG	24.3	PASTA MED KJØTTSAUS.	G, S, SE

		SVISKEKOMPOTT.	M
ONSDAG	25.3	MEDISTERKAKER MED SURKÅL OG BRUNSAUS.	M, G, S, SE
TORSDAG	26.3	FISKEPUDDING MED GRØNNSAKER OG KARRISAUS.	M, G, SE, F
FREDAG	27.3	STEKT FLESK MED KÅLSTUING. KROKANFROMASJ MED KREM	M, G M, E, N
LØRDAG	28.3	RISENGRYNSGRØT	M
SØNDAG	29.3	KJØTT I MØRKE MED GRØNNSAKER. SEMULEPUDDING MED RØD SAUS.	M, G, S, SE M, G
MANDAG	30.3	STEKT LYR MED GULROT OG SMØRSAUS.	M, G, F
TIRSDAG	31.3	BIFF LINDSTRØM MED GRØNNSAKER, PEPPERSAUS OG POTETMOS.	M, G, S, SE

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

RETT TIL FORANDRINGER FORBEHOLDNES KJØKKENET.

Avdelingsleder

Kent Are R Engevold