



Meny Oktober 2026

Dag	Dato	Meny	Allergener
TORSDAG	1.10	FISKEPUDDING MED GRØNNSAKER OG KARRISAUS.	M, G, SE, F
FREDAG	2.10	KJØTT I MØRKE. FROMASJ MED KREM.	M, G, S, SE M, E
LØRDAG	3.10	SMØRGRØT.	M, G
SØNDAG	4.10	MEDISTERKAKER MED RØDKÅL OG BRUNSAUS. SEMULEPUDDING OG RØDSAUS	M, G, S, SE M, E
MANDAG	5.10	DAMPET LYSING MED GULROT OG SMØRSAUS.	M, F
TIRSDAG	6.10	BIFF LINDSTRØM MED ERTERTSTUING, PEPPERSAUS OG STEKTE POTETER.	M, G, S, SE
ONSDAG	7.10	INNMATKAKER MED KÅLSTUING OG BRUNSAUS. GELE MED VANILJESAUS.	M, G, S, SE M, E
TORSDAG	8.10	LETTSALTET UER MED GRØNNSAKER OG DILLSAUS.	M, G, SE, F
FREDAG	9.10	SALT SVINEKJØTT MED KÅLROTSTAPPE OG LYSSAUS TILSMAKT PEPPEROT. APRIKOSKOMPOTT MED FLØTEMELK.	M, G, S, SE M
LØRDAG	10.10	RISENGRYNSGRØT.	M
SØNDAG	11.10	STEKT ØRRETFILET MED AGURKSALAT OG RØMMESAUS. FROMASJ MED KREM.	M, G, F M, E
MANDAG	12.10	FISKEBOLLER I HVITSAUS OG GULROT.	M, G, SE, F
TIRSDAG	13.10	MEDISTERPØLSE MED GRØNNSAKER, BRUNSAUS OG POTETMOS.	M, G, S, SE
ONSDAG	14.10	OVNSBAKT KYLLINGFILET MED STEKTE GRØNNSAKER, URTEKREMSAUS OG RIS.	M, G, SE
TORSDAG	15.10	KOKT LYR MED RØDBETEKREMSAUS OG ERTERPURÈ.	M, SE, F
FREDAG	16.10	SVINESTEK MED SURKÅL OG BRUNSAUS. HERMETISKE FERSKEN MED VANILJEKREM.	M, G, S, SE M, E
LØRDAG	17.10	RISENGRYNSGRØT.	M
SØNDAG	18.10	ELGKARBONADER MED GRØNNSAKER OG VILTSAUS. SJOKOLADEPUDDING MED VANILJESAUS.	M, G, S, SE M, E, N
MANDAG	19.10	STEKT SEI MED LØK, GRØNNSAKER OG RØMMESAUS.	M, G, SE, F
TIRSDAG	20.10	LYSLAPSKAUS. VANILJEPUDDING MED JORDBÆRSAUS.	M, G, S, SE M, E
ONSDAG	21.10	FISKEGRATENG MED RÅKOST OG SMØR.	M, G, F, E

TORS DAG	22.10	BENLØSEFUGLER MED KÅLSTUING OG FLØTESAUS.	M, G, S, SE
FREDAG	23.10	FERSKT KJØTT MED SUR-SØT SAUS OG ROTGRØNNSAKER. KOMPOTT MED MELK.	M, G, SE M
LØRDAG	24.10	RISENGRYNSGRØT.	M
SØNDAG	25.10	HJORTEGRYTE MED ROSENKÅL. KARAMELLFROMASJ.	M, G, S, SE M, E
MANDAG	26.10	STEKTE FISKEKAKER MED GULROTSTUING OG SOYA/NØTTESMØR.	M, G, S, F
TIRSDAG	27.10	NAKKEKOTELETTER MED SURKÅL OG BRUNSAUS. GELE MED VANILJESAUS.	M, G, S, SE M, E
ONSDAG	28.10	KJØTTBOLLER MED LYSSAUS OG GRØNNSAKER.	M, G, S, SE
TORS DAG	29.10	FISKEGRYTE MED ROTGRØNNSAKER.	M, G, SE, F
FREDAG	30.10	STEKT FLESK MED KÅLSTUING. APRIKOSKOMPOTT MED FLØTEMELK.	M, G, SE M
LØRDAG	31.10	SMØRGRØT.	M, G

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

RETT TIL FORANDRINGER FORBEHOLDES KJØKKENET.

Avdelingsleder

Kent Are R Engevold