

Høstmeny 2025

Spiseuke:	39, 42		40, 43		41, 44	
Menyuke:	1		2		3	
		Allergener		Allergener		Allergener
Karbonader Brun saus LF Blomkålblanding Potet		3 1,6,7	Kalkunsteaklet LF Smør LF Herregårdsstuing LF Potet	1,7,12 7 1,6,7	Kalkunboller Fløtesaus LF Blomkål og gulrot Potet	7 1,6,7,9
Eplegrøt Vaniljesaus		7	Tropisk fruktgrøt Vaniljesaus	7	Hj.l rødgrøt Vaniljesaus	7
Dampet torsk Gulrotskiver Hvit saus Potet		4 1,4,6,7	Stekt laks Rotblanding Fiskesaus Potet	4,9,10 9 3,6,7,10,12	Lettpanert sei m/løk Gulrotstuing Smør LF Potet	1,4 1,6,7 7
Brokkolisuppe LF		6,7	Skogsoppsuppe	6,7	Byggrynskrem Rød saus	1,7
Fårikål LF Potet		1,6,7	Kjøttkaker Kålstuing Brun saus LF Potet	1,6,7 1,6,7	Røkt kjøttpølse Ertepuré LF Smør LF Potetstappe LF	7 7 6,7
Multefromasj		7	Karamellpudding Karamellsaus og krem	7 7	Hj.l vaniljepudding Rød saus	7
Små fiskekaker Grønnsaksstuing Smør LF Potet		4,6,7 1,6,7,9 7	Fiskegrateng Gulrot Smør LF Potet	1,3,4,6,7,11 7	Fiskeboller Skivet gulrot Hvit saus Potet	4,7 1,4,6,7
Fiskesuppe LF		4,6,7	Blomkålsuppe LF	6,7	Tomatsuppe LF	6,7
Kyllinggryte med grønnsaker LF Ris		7,9	Svinegryte med grønnsaker LF Ris	7,9	Stroganoff med grønnsaker LF Potetstappe LF	6,7 6,7
Semulepudding Rød saus		1,7,3	Sviske- og plommekompott Vaniljesaus	7	Hj.l sjokoladepudding Vaniljesaus	7 7
Risgrøt		7	Risgrøt	7	Risgrøt	7
Hyrdepai med kjøttdeig LF		7,6	Pasta carbonara med skinke	1,7	Fiskestuing	1,4,6,7
Flesk Duppe Rotmos (7) Potet	Koteletter Brun saus LF Surkål Potet	1,6,7	Finnbiff Rosenkål Potetstappe LF	1,6,7 6,7	Ferskt kjøtt Norsk blanding Sursøt saus Potet	1,6,7
Fromasj	Fromasj	7	Tilslørte bondepiker	1,7	Fersk suppe	7

Allergener:

- | | |
|--------------|--------------|
| 1. Gluten | 8. Nøtter |
| 2. Skaldyr | 9. Selleri |
| 3. Egg | 10. Sennep |
| 4. Fisk | 11. Sesamfrø |
| 5. Peanøtter | 12. Sulfitt |
| 6. Soya | 13. Lupin |
| 7. Melk | 14. Bløtdyr |

LF = laktosefri

OBS! Ved allergi eller intoleranser, les alltid på etiketten da det kan forekomme endringer i oppskrifter og ingredienser