

Matombringning meny

Bestilling

Ønsker du å bestille, kan du ringe 400 31 054. Du kan også sende e-post til kjokken@fredrikstad.kommune.no

Uke 18

- Fisk i form - Skogsbærgrøt med fløte
- Kjøttpølser med kålstuing - Gele med vaniljesaus
- Bankekjøtt med potetmos - Hermetisk frukt
- Stekt laks med sandefjordsmør – Jordbærgrøt med fløte
- Medisterkaker med brun saus - Appelsinfromasj
- Risengrynsgrøt
- Kjøttpudding med brun saus
- Røkt svinekam med løksaus - Vaniljepudding med rød saus

Uke 19

- Torsk med hvit saus, gulrotpure – Bringebærgrøt
- Karbonader med brun saus – Gele med vaniljesaus
- Viltgryte med poteter – Hermetisk frukt
- Stekt fiskepudding med hvit saus – Eple- og mangogrøt
- Kjøttboller med potetmos – Tyttebærfromasj
- Risengrynsgrøt
- Chili con carne med ris
- Svinenakke med poteter – Sjokoladepudding med vaniljesaus

Uke 20

- Fiskegrateng med smeltet smør, gulrot – Rabarbragrøt med fløte
- Medisterpølser med løksaus – Gele med vaniljesaus
- Flesk med brune bønner og duppe– Hermetisk frukt
- Fiskekaker med urtesaus – Tropisk kompott med fløte
- Elgkarbonader – Bringebærfromasj
- Risengrynsgrøt
- Brun lapskaus
- Kalkunfilet med stekte poteter – Semulepudding med rød saus

Uke 21

- Seibiff med stekt løk og blomkålpuré – Plommegrøt med fløte
- Kjøttkaker med ertestuing – Gele med vaniljesaus
- Irsk stuing – Tilslørte bondepiker
- Fiskeboller med karrisaus – Kirsebærkompott
- Benløse fugler med brun saus – Blåbærfromasj
- Risengrynsgrøt
- Lasagne
- Skinkestek med surkål – Mandelpudding med rød saus