

Matombringning meny

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

Uke 18

- Stekt laks med sandefjordsmør - Skogsbærgrøt med fløte
- Kjøttpølser med brun saus - Gele med vaniljesaus
- Bankekjøtt med potetmos - Hermetisk frukt
- Fiskeboller med karrisaus – Jordbærgrøt med fløte
- Medisterkaker med surkål og brun saus - Appelsinfromasj
- Risengrynsgrøt
- Kjøttpudding med brun saus
- Røkt svinekam med brun saus – Vaniljepudding med rød saus

Uke 19

- Torsk med gulrotpuré og hvit saus - 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
- Medisterpølser med løksaus – Gele med vaniljesaus
- Brun lapskaus – Hermetisk frukt
- Fiskepudding med reker og skjell – Tropisk kompott med fløte
- Stekt flesk med brune bønner og duppe - Bringebærfromasj
- Risengrynsgrøt
- Pasta bolognese
- Kalkunfilet med soppsaus og 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
- Fiskekaker med urtesaus - Kirsebærkompott
- Kylling med paprikasaus og stekte poteter - Blåbærfromasj
- Risengrynsgrøt
- Lasagne
- Skinkestek med brun saus og surkål – Mandel pudding med rød saus
- Stekt laks med sandefjordsmør - Skogsbærgrøt med fløte