Matombringing meny

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

Uke 50

- Stekt laks med sandefjordsmør – Skogsbærgrøt med fløte
- Kjøttpølser med kålstuing - Gele med vaniljesaus
- Bankekjøtt med potetmos – Frukt coctail
- Fiskeboller med karrisaus – Jordbærgrøt med fløte
- Medisterkaker med surkål og brun saus - Appelsinfromasj
- Risengrynsgrøt
- Chili con carne med ris
- Salt lam med poteter og løksaus – Vaniljepudding med rød saus

Uke 51

- Torsk med gulrotpurè og hvit saus - Bringebærgrøt
- Karbonader med brun saus – Gele med vaniljesaus
- Kylling karrigryte med speltgryn– Hermetisk frukt
- Stekt fiskepudding med hvit saus – Eple- og mangogrøt
- Kjøttboller med potetmos – Tyttebærfromasj
- Risengrynsgrøt
- Kjøttpudding med brun saus
- Svinenakke med poteter – Sjokoladepudding med vaniljesaus

Uke 52

- Fiskegrateng med smeltet smør, gulrot – Rabarbragrøt
- Medisterpølser med brun saus – Gele med vaniljesaus
- Brun lapskaus – Hermetisk frukt
- Juletallerken – Riskrem med rød saus
- Stekt laks med Sandefjordsmør - Bringebærfromasj
- Risengrynsgrøt
- Salt lam med løksaus
- Sur/søt kyllinggryte med ris – Semulepudding med rød saus

Uke 53

- Seibiff med stekt løk og blomkålpuré – Plommegrøt med fløte
- Kjøttkaker med ertestuing – Gele med vaniljesaus
- Lamme frikasse med poteter – Fromasj
- Kalkun med poteter og fløtesaus - Kirsebærkompotts
- Torsk med bacon fett og poteter - Blåbærfromasj
- Risengrynsgrøt
- Lasagne
- Røkt svinekam med poteter og brun saus – Mandel pudding med rød saus