

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 6

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

Uke 7

- Torsk med hvit saus, gulrotpure – Bringebærgrøt
- Karbonader med brun saus – Gele med vaniljesaus
- Viltgryte med poteter – Hermetisk pære
- 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 8

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

Uke 9

- Seibiff med stekt løk, blomkålpuré – Plommegrøt med fløte
- Kjøttkaker med ertestuing – Gele med vaniljesaus
- Irsk stuing – Tilsørte bondepiker
- Fiskeboller med karrisau – Kirsebærkompott
- Benløse fugler med brun sa – Blåbærfromasj
- Risengrynsgrøt
- Lasagne
- Skinkestek med surkål – Mandelpudding med rød sa