



## MENY DESEMBER 2024

DAG	DATO	MENY	ALLERGENER
SØNDAG	1 DESEMBER	BIFF STROGANOFF MED GRØNNSAKER SJOKOLADEPUDDINGE MED VANILJESAUS	GLUTEN, MELK, SOYA, SELLERI MELK
MANDAG	2 DESEMBER	STEKT SEI MED LØK OG GULROT. SJYSAUS SUPPE	FISK, GLUTEN, SOYA, SELLERI MELK, GLUTEN
TIRSDAG	3 DESEMBER	KALVEFRIKADELLER MED GRØNNSAKER OG SAUS FROMASJ	SOYA, MELK, GLUTEN, SELLERI MELK
ONSDAG	4 DESEMBER	DAMPET FISKEPUDDING MED HVIT SAUS SUPPE	SOYA, GLUTEN, SELLERI, FISK MELK, GLUTEN
TORS DAG	5 DESEMBER	OKSEHAKK MED GRØNNSAKER EPELKOMPOTT MED MELK	MELK, SELLERI, GLUTEN, SOYA MELK,
FREDAG	6 DESEMBER	LUTEFISK MED ERTERSTUING OG BACONFETT MELKESUPPE MED RIS	FISK MELK,
LØRDAG	7 DESEMBER	RISENGYNSGRØT FRUKT	MELK
SØNDAG	8 DESEMBER	STEKT ØRRET MED RØMMESAUS OG GRØNNSAKER EPELKAKE MED VANILJESAUS	SOYA, SELLERI, SENNEP, FISK MELK, GLUTEN, SOYA, NØTTER
MANDAG	9 DESEMBER	SKINKE OG MAKARONIGRATENG NYPESUPPE	MELK, EGG, GLUTEN
TIRSDAG	10 DESEMBER	SALT SVINENAKKE MED KÅLROTSTAPPE, LYS SAUS VANILJEPUDDING MED RØD SAUS	GLUTEN, SELLERI, SOYA, MELK MELK, GLUTEN
ONSDAG	11 DESEMBER	JULEKOLDBORD M/JULENS SMAKER  RISKREM M/RØDSAUS	SELLERI, MELK, GLUTEN, SOYA, FISK, EGG MELK
TORS DAG	12 DESEMBER	SEIKARBONADER MED LØK OG GRØNNSAKER SUPPE	MELK, GLUTEN, SELLERI, SOYA, FISK
FREDAG	13 DESEMBER	STEKT FLESK MED KÅLSTUING GELE MED VANILJESAUS	MELK, SOYA, GLUTEN MELK
LØRDAG	14 DESEMBER	RISENGYNSGRØT FRUKT	MELK
SØNDAG	15 DESEMBER	NAKKEKOTELETTER MED SURKÅL OG SAUS FRUKTKOMPOTT MED MELK	MELK, GLUTEN, SELLERI, SOYA MELK
MANDAG	16 DESEMBER	STEKT TORSK MED SJYSAUS. GULROT SUPPE	SOYA, GLUTEN, SELLERI MELK, SELLERI
TIRSDAG	17 DESEMBER	KJØTT OG GRØNNSAKSPUDDING, BRUN SAUS SVISKEKOMPOTT MED MELK	GLUTEN SOYA, MELK, SELLERI MELK
ONSDAG	18 DESEMBER	BANKJEKJØTT MED KÅLSTUING GELE MED VANILJESAUS	GLUTEN, SOYA, MELK, SELLERI MELK
TORS DAG	19 DESEMBER	FISKEGRATENG MED GULRORT OG SMØR SUPPE	GLUTEN, SELLERI, MELK, FISK MELK, GLUTEN
FREDAG	20 DESEMBER	SVINEGRYTE MED GRØNNSAKER YOGHURT	MELK, SELLERI, GLUTEN, SOYA MELK
LØRDAG	21 DESEMBER	RISENGYNSGRØT FRUKT	MELK
SØNDAG	22 DESEMBER	KARBONADER MED LØK OG GRØNNSAKER, BRUN SAUS HERMETISKE PÆRER MED KREM	GLUTEN, SELLERI, SOYA, MELK,  MELK

MANDAG	23 DESEMBER	LETTSALTET UER MED HVIT SAUS M/PERSILLE OG GULROT SUPPE	MELK, FISK, GLUTEN MELK, GLUTEN
TIRSDAG	24 DESEMBER	RIBBE, PØLSE MED SURKÅL OG SAUS RISKREM MED RØD SAUS	MELK, GLUTEN, SOYA. MELK,
ONSDAG	25 DESEMBER	DAMPET ØRRET MED RØMMESAUS OG GRØNNSAKER TROPISK FRUKTSALAT MED VANILJEKREM	MELK, GLUTEN, SELLERI MELK, EGG
TORS DAG	26 DESEMBER	KALVESTEIK MED GRØNNSAKER OG SAUS MOLTEFROMASJ	GLUTEN, SOYA, SELLERI MELK MELK, EGG
FREDAG	27 DESEMBER	DAMPET TORSK MED GULROT/BROCCOLI, BACONTERNINGER OG SANDEFJORDSMØR SJOKOLADEMOUSSE M/BÆRSAUS	MELK, GLUTEN, FISK MELK, NØTTER, EGG
LØRDAG	28 DESEMBER	RISENGYNSGRØT FRUKT	MELK
SØNDAG	29 DESEMBER	MEDISTERKAKER MED SURKÅL OG SAUS KIRSEBÆRKOMPOTT	SELLERI, SOYA, GLUTEN, MELK MELK,
MANDAG	30 DESEMBER	FISKEGRYTE MED ROTGRØNNSAKER SUPPE	GLUTEN, SELLERI, MELK, FISK MELK, GLUTEN,
TIRSDAG	31 DESEMBER	KALKUNFILET MED GRØNNSAKER OG FLØTESAUS KARAMELLPUDDING	MELK, GLUTEN, SELLERI, SOYA MELK, EGG

RETT TIL FORANRINGER FORBEHOLDES KJØKKENET.

Kent Are R Engevoid

Avdelingsleder