

Arbeidsmeny standard inkl. helligdager

Gjelder for: Servicedivisjon/Mat- og ernæringsavdeling/Produksjonskjøkken
 Dokumenttype: Skjema
 Sist endret: 05.05.2025

Standard- og *lettfordøyelig kost

Middagsmeny 1	Middagsmeny 2	Middagsmeny 3
Ukenr. 2025: 1, 4, 7, 10, 13, 16, 19, 22, 25, 28, 31, 34, 37, 40, 43, 46, 49, 52	Ukenr. 2025: 2, 5, 8, 11, 14, 17, 20, 23, 26, 29, 32, 35, 38, 41, 44, 47, 50	Ukenr. 2025: 3, 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24, 27, 30, 33, 36, 39, 42, 45, 48, 51
<i>Mandag</i> Kjøttkaker, brun saus - okse, kålstuing *Torsk, hvit saus, gulrot Aprikosgrøt	<i>Mandag</i> *Pasta, pastasaus, salat Røkt torsk, gulrotstuing Sjokoladepudding, vaniljesaus	<i>Mandag</i> *Skinke og brokkoligrateng, salat, SiV-dressing *Fiskekaker, gulrotstuing, gressløksaus Gele m/ appelsinsmak, vaniljesaus
<i>Tirsdag</i> *Hønsefrikasse, rotgrønnsaker Sei i form med ostesaus, rotgrønnsaker Gelé med bringebærsmaak, vaniljesaus	<i>Tirsdag</i> *Lapskaus med salt svinestek Fiskeform med sei, løk og tomat, gulrot Aprikosgrøt	<i>Tirsdag</i> Røkt kjøttpølse, brun saus - svin, rotgrønnsaker, potetmos *Fiskepudding, hvit saus, rotgrønnsaker Fruktgrøt
<i>Onsdag</i> Orientalisk gryte, herregårdsblanding, ris *Fiskeboller, hvit saus, herregårdsblanding Fruktcocktail	<i>Onsdag</i> Oksegryte med bønner, herregårdsblanding *Fiskepudding, hvit saus, herregårdsbl. Pudding m/mandelsmaak, rød saus	<i>Onsdag</i> *Kalkun kjøttboller, fløtesaus, brokkoliblanding Torsk, gressløksaus, brokkoliblanding Husets karamellpudding
<i>Torsdag</i> *Brun Lapskaus med oksestyk Steinbitkaker, gulrotstuing, gressløksaus Panna cotta, rød saus	<i>Torsdag</i> Kalkun kjøttboller, karrisaus, rotgrønnsaker, potetmos *Fiskegrateng, gressløksaus, rotgrønnsaker Rabarbragrøt	<i>Torsdag</i> Lapskaus med salt lammekestyk *Sei i kremet saus, gulrot Eplegrøt
<i>Fredag</i> Kjøttpudding, fløtesaus, ertestuing *Fiskegrateng, gressløksaus, gulrot Eplegrøt	<i>Fredag</i> Chili sin carne, ris, salat, SiV-dressing *Dampet laks, dill – og sitrønsaus, gulrot Fruktgrøt	<i>Fredag</i> Karbonader, brun saus - okse, rotgrønnsaker Fiskeform m/pasta og basilikum, salat, SiV-dressing

		Fruktcocktail
<i>Lørdag</i> *Risgrøt Lasagne, SiV-dressing, salat Kake	<i>Lørdag</i> *Risgrøt *Sweet & sour gryte, ris, salat Kake	<i>Lørdag</i> *Risgrøt Tikka masala, ris, salat Kake
<i>Søndag</i> Røkt svinekam, brun saus – svin, blomkål *Dampet laks, dill – og sitronsous, agurksalat Rabarbragrøt m/ vaniljesaus	<i>Søndag</i> Svinestek, brun saus - svin, surkål *Torsk, hvit saus, blomkålblanding Husets karamellpudding	<i>Søndag</i> Biff Stroganoff, salat *Lakseform med sennepsaus, gulrot Sjokoladepudding, vaniljesaus

Tønsberg standard- og *lettfordøyelig kost

Middagsmeny 1 Ukenr. 2025: 1, 4, 7, 10, 13, 16, 19, 22, 25, 28, 31, 34, 37, 40, 43, 46, 49, 52	Middagsmeny 2 Ukenr. 2025: 2, 5, 8, 11, 14, 17, 20, 23, 26, 29, 32, 35, 38, 41, 44, 47, 50	Middagsmeny 3 Ukenr. 2025: 3, 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24, 27, 30, 33, 36, 39, 42, 45, 48, 51
<i>Mandag</i> Kjøttkaker, brun saus - okse, kålstuing *Torsk, hvit saus, gulrot	<i>Mandag</i> *Pasta, pastasaus, salat Røkt torsk, gulrotstuing	<i>Mandag</i> *Skinke og brokkoligrateng, salat, SiV-dressing *Fiskekaker, gulrotstuing, gressløksaus
<i>Tirsdag</i> *Hønefrikasse, rotgrønnsaker Sei i form med ostesaus, rotgrønnsaker	<i>Tirsdag</i> *Lapskaus med salt svinekjøtt Fiskeform med sei, løk og tomat, gulrot	<i>Tirsdag</i> Røkt kjøttpølse, brun saus - svin, rotgrønnsaker, potetmos *Fiskepudding, hvit saus, rotgrønnsaker
<i>Onsdag</i> Orientalisk gryte, herregårdsblanding, ris *Fiskeboller, hvit saus, herregårdsblanding	<i>Onsdag</i> Oksegryte med bønner, herregårdsblanding *Fiskepudding, hvit saus, herregårdsbl.	<i>Onsdag</i> *Kalkun kjøttboller, fløtesaus, brokkoliblanding Torsk, gressløksaus, brokkoliblanding
<i>Torsdag</i> *Brun Lapskaus med oksekjøtt Steinbitkaker, gulrotstuing, gressløksaus	<i>Torsdag</i> Kalkun kjøttboller, karrisau, rotgrønnsaker, potetmos *Fiskegrateng, gressløksaus, rotgrønnsaker	<i>Torsdag</i> Lapskaus med salt lammekjøtt *Sei i kremet saus, gulrot
<i>Fredag</i> Kjøttpudding, fløtesaus, ertestuing *Fiskegrateng, gressløksaus, gulrot	<i>Fredag</i> Chili sin carne, ris, salat, SiV-dressing *Dampet laks, dill – og sitronsau, gulrot	<i>Fredag</i> Karbonader, brun saus - okse, rotgrønnsaker Fiskeform m/pasta og basilikum, salat, SiV-dressing
<i>Lørdag</i> *Risgrøt Lasagne, SiV-dressing, salat	<i>Lørdag</i> *Risgrøt *Sweet & sour gryte, ris, salat	<i>Lørdag</i> *Risgrøt Tikka masala, ris, salat
<i>Søndag</i> Røkt svinekam, brun saus – svin blomkål *Dampet laks, dill – og sitronsau, agurksalat	<i>Søndag</i> Svinestek, brun saus - svin, surkål *Torsk, hvit saus, blomkålblanding	<i>Søndag</i> Biff Stroganoff, salat *Lakseform med sennepsau, gulrot

Standard- og lettfordøyelig kost – Helligdager

Middagsmeny Påske	Middagsmeny div. helligdager	Middagsmeny jul og nyttår
<i>Skjærtorsdag</i> *Nakkekotelett, brun saus svin, surkål *Lakseform m/ ravigotte, pariserblanding Bringebærkrem	<i>Kr. Himmelfart</i> *Reinsdyrkarbonader, kremet soppsaus, pariserblanding *Torsk i form m/ kremet saus, pariserblanding Husets vaniljepudding med rød saus	<i>Julaften</i> Ribbe, julepølse, medisterkake, ribbesaus, surkål *Torsk, kremet fiskesaus, gulrot Riskrem med rød saus
<i>Langfredag</i> *Lammestek, kremet soppsaus, rosenkål Kreolsk fiskegryte, gulrot Kirsebærgrøt *: m/ gulrot	<i>17. mai</i> *Kyllingfilet, fløtesaus, pariserblanding *Dampet laks, gressløksaus, agurksalat Jordbærgrøt m/vaniljesaus	<i>1. Juledag</i> *Lammegryte, potetmos, blomkålblanding *Torsk i form m/kremet saus, blomkålblanding Husets sjokoladepudding m/vaniljesaus
<i>Påskeaften</i> *Kalkungryte med appelsinsmak, herregårdsblanding *Fløtepudding, kremet fiskesaus, herregårdsblanding Jordbærfromasj (Drammen), Tropisk frukt i sukkerlake (Tønsberg)	<i>Pinseften</i> *Lammestek, kremet soppsaus, herregårdsblanding *Husets fiskegryte, herregårdsblanding Krokanfromasj	<i>2. Juledag</i> *Reinsdyrkarbonader, kremet soppsaus, rosenkål *Husets fiskegryte Tropisk frukt i sukkerlake
<i>1. Påskedag</i> * Reinsdyrkarbonader, kremet soppsaus, pariserblanding *Torsk i form m/ kremet saus, pariserblanding Husets vaniljepudding m/rød saus	<i>1. Pinsedag</i> *Kalkungryte med appelsinsmak, blomkålbl., ris Husets fiskeform m/rød karri, blomkålbl., ris Husets karamellpudding	<i>Nyttårsaften</i> *Kalkungryte med appelsin, pariserblanding Husets fiskeform m/rød karri, gulrot Husets pudding m/mandelsmak og rød saus
<i>2. Påskedag</i> *Lammegryte, gulrot, ris Husets fiskeform m/rød karri, gulrot, ris Husets sjokoladepudding, vaniljesaus	<i>2. Pinsedag</i> Nakkekotelett, kremet soppsaus, surkål *Torsk i form m/ kremet saus, pariserblanding Husets Sjokoladepudding, vaniljesaus	<i>1.Nyttårsdag</i> Nakkekotelett, brun saus svin, surkål *Fløtepudding, kremet fiskesaus, brokkoliblanding Kirsebærgrøt
	<i>St. Hansaften</i> Rømmegrøt, spekemat *Laks, dill og sitronsau, brokkoliblanding Rabarbragrøt m/vaniljesaus	

Middags MENY Barsel

<u>Middagsmeny ordinær</u>	<u>Middagsmeny Helligdager</u>	<u>Middagsmeny Helligdager</u>
Mandag Dampet laks, dill og sitrønsaus, Herregårdsblanding	Skjærtorsdag Lakseform med ravigotte, pariserblanding Bringebærkrem	1 Pinsedag Kalkungryte med appelsinsmak, blomkålbl., ris Husets karamellpudding
Tirsdag Pasta, pastasaus, salat, siv-dressing	Langfredag Lammesteik, kremet soppsaus, herregårdsblanding Kake	2 Pinsedag Torsk i form m/ kremet saus, pariserblanding Husets Sjokoladepudding, vaniljesaus
Onsdag Kalkun kjøttboller, karrisaus, herregårdsblanding, ris	Påskeaften Lasagne, salat, siv-dressing Tropisk frukt i sukkerlake	St. Hansaften Laks, dill og sitrønsaus, brokkoliblanding Rabarbragrøt m/vaniljesaus
Torsdag Brun Lapskaus med oksekjøtt	1 Påskedag Reindyrkarbonader, kremet soppsaus, pariserblanding Husets vaniljepudding m/rød saus	Julaften Ribbe, julepølse, medisterkake, ribbesaus, pariserblanding Riskrem med rød saus
Fredag Fiskegrateng, gressløksaus, grønnsaker	2 Påskedag Lammegryte, herregårdsblanding Husets sjokoladepudding, vaniljesaus	1.juledag Lammegryte, blomkålblanding, potetmos Husets sjokoladepudding m/vaniljesaus
Lørdag Lasagne, salat, siv-dressing	17 Mai Kyllingfilet, fløtesaus, pariserblanding Kake	2 juledag *Reindyrkarbonader, kremet soppsaus, pariserblanding Tropisk frukt i sukkerlake
Søndag Biff stroganoff, herregårdsblanding, potetmos	Kr. Himmelfartsdag Reindyrkarbonader, kremet soppsaus, pariserblanding Husets vaniljepudding m/ rød saus	Nyttårsaften *Kalkungryte med appelsinsmak, pariserbl Husets pudding m/mandelsmak og rød saus
	Pinseaften Lammestek, kremet soppsaus, herregårdsblanding Krokanfromasj	1 Nyttårsdag Nakkekotelett, brun saus- svin, herregårdsblanding Kirsebærgrøt