

Standard - og lettkost. Helligdager og Sesongretter - Oppvarming

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Forsyningsavdeling - felles
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 13.05.2024

- × **SLÅ PÅ OVNEN 5 MINUTTER FØR FØRSTE RETT SKAL LEGGES INN.**
- × **METOS: SKRU TIDSURET MOT VENSTRE TIL DET STÅR FORVARM – VELG DAMP (BLÅ) OG 100°**
- × **ELEKTROLUX: FORHÅNDSINNSTILT PÅ 100° - VELG DAMP - FORVARMING STARTER AUTOMATISK NÅR OVNENE SLÅS PÅ.**
- × **NÅR OVNEN ER FERDIG FORVARMET KONTROLLERES TEMPERATUREN VED AT DAMPEN SLÅR I MOT DEG NÅR DØREN ÅPNES. HVIS DEN IKKE GJØR DETTE KAN IKKE OVNEN BRUKES**
- × **FYLL VANNBADET MED VANN OG SLÅ PÅ DETTE 1 TIME FØR SERVERING. SETT BAKKER I VANNBADET TIL FORVARMING**
- × **RETTENE SOM SKAL VARMES SKAL LIGGE I KJØLESKAPET/KJØLEROM TIL DE SKAL LEGGES INN I OVNEN**
- × **NÅR FØRSTE RETT SKAL LEGGES INN SKRUS OVNEN NED TIL 90° - ÅPNE DØREN OG LEGG INN FØRSTE ANGITTE MIDDAGSRETT**
- × **LUKK DØREN, TRYKK PÅ KLOKKEN, STILL INN ANTALL MINUTTER TIL NESTE RETT SKAL INN**
- × **DETTE GJENTAS TIL ALLE RETTER ER INNE I OVNEN**
- × **NÅR ALT ER FERDIG VARMET SPRETTES FORPAKNINGENE OG MATEN HAS OVER I DE VARME BAKKENE SOM STÅR I VANNBADET**
- × **SKAL DET LIGGE NOEN POSER IGJEN I OVNEN MÅ OVNEN SETTES PÅ KONSTANT OG 75°**

NB! Når det står løsne plasten i ett hjørne skal den kun løsnes litt og så legges tilbake. Dette gjøres for at lokket ikke skal blåse seg opp og spreke under oppvarming. Varm alltid formene øverst i ovnen, slik at ikke damp kommer ned i formen.

SKJÆRTORSDAG

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS
70 min før servering	Lakseform med ravigottssaus	20	60	Varmes i levert emballasje. <i>Løsne plasten i ett hjørne.</i> <i>Varmes ØVERST i ovnen</i>
50 min før servering	Nakkekotelett	10	40	Varmes i levert emballasje.
	Poteter		40	Varmes i levert emballasje.

40 min før servering	Pariserblanding	30	30	Varmes i levert emballasje.
	Surkål		30	Varmes i levert emballasje.
	Brun saus svin		30	Varmes i levert emballasje.
10 min før servering	BRING MATEN TIL VANNBADET - HUSK LOKK!!			
	Bringebærkrem			Kjølemonteret

LANGFREDAG

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS
50 min før servering	Poteter	10	40	Varmes i levert emballasje.
40 min før servering	Ertepurè	10	30	Varmes i levert emballasje.
	Kremet soppsaus		30	Varmes i levert emballasje.
	Paprikasaus		30	Varmes i levert emballasje.
GJELDER KUN SIV: 40 min før servering	Torskefilèt SIV tilbereder fisken direkte fra frys.	30	30	Ta antall filèter ut av frys og legg dem i stålbakk. Strø på salt. Varmes ØVERST i ovnen – UTEN lokk
30 min før servering	-----OBS!!!----- Lammestek – 10 pors.	5	20	10 pors. pose, varmes i levert emballasje. Må ikke varmes over anbefalt tid. Da vil steken bli seig.
	Torsk - for avdelinger utenfor SIV		20	Sprett forpakningen. Legges i stålbakk. Varmes ØVERST i ovnen – UTEN lokk
25 min før servering	-----OBS!!!----- Lammestek – 4 pors.	5	15	4 pors. pose, varmes i leverte emballasje. Må ikke varmes over anbefalt tid. Da vil steken bli seig.
	Rosenkål	10	10	Varmes i levert emballasje.
10 min før servering	BRING MATEN TIL VANNBADET - HUSK LOKK!!			
	Kirsebærgrøt			Kjølemonteret

PÅSKEAFTEN

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS
50 min før servering	Poteter	10	40	Varmes i levert emballasje.
	Kyllingfilet		40	Varmes i levert emballasje.
40 min før servering	Herregårdsblanding	10	30	Varmes i levert emballasje.
	Creolersaus		30	Varmes i levert emballasje.
	Kremet fiskesaus		30	Varmes i levert emballasje.
30 min før servering	Fiskepudding	20	20	Sprett forpakningen. Legges i stålbakk. Varmes ØVERST i ovnen – UTEN lokk
10 min før servering	BRING MATEN TIL VANNBADET - HUSK LOKK!!			
	Jordbærfromasj			Kjølemonteret

1. PÅSKEDAG

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS
70 min før servering	Torsk i form med kremet saus	20	60	Varmes i levert emballasje. <i>Løsne plasten i ett hjørne. Varmes ØVERST i ovnen</i>
	Reinsdyrkarbonade		60	Sprett forpakningen. Varm i stålbakk – MED lokk
50 min før servering	Poteter	10	40	Varmes i levert emballasje
40 min før servering	Pariserblanding	10	30	Varmes i levert emballasje
	Kremet soppsaus		30	
10 min før servering	BRING MATEN TIL VANNBADET - HUSK LOKK!!			
	Husets vaniljepudding med bærsaus			

2. PÅSKEDAG

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS
60 min før servering	Lammegryte	10	50	Varmes i levert emballasje.
50 min før servering	Poteter	10	40	Varmes i levert emballasje.
40 min før servering	Gulrot	20	30	Varmes i levert emballasje
	Hollandaisesaus		30	Varmes i levert emballasje.
30 min før servering	Dampet laks	20	20	Sprett forpakningen. Legges i stålbakk. Varmes ØVERST i ovnen – UTEN lokk
10 min før servering	BRING MATEN TIL VANNBADET - HUSK LOKK!!			
	Husets sjokoladepudding med vaniljesaus			Kjølemonteret

KR.HIM.FARTSDAG

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS
-----	---------	------------	----------	------------------------

70 min før servering	Reinsdyrkarbonade	20	60	Sprett forpakningen. Varm i stålbakk – MED lokk
	Torsk i form med kremet saus		60	Varmes i levert emballasje Løsne plasten i ett hjørne. Varmes NEST ØVERST i ovnen
50 min før servering	Poteter	10	40	Varmes i levert emballasje
40 min før servering	Saus	10	30	Varmes i levert emballasje
30 min før servering	Grønnsaker	20	20	Varmes i levert emballasje.
10 min før servering	BRING MATEN TIL VANNBADET - HUSK LOKK!!			
	Husets vaniljepudding med bringebær saus			Kjølemonteret

17. MAI - LUNSJ**INN****PRODUKT****STILL MIN. TOTALTID****FORPAKNING OG INSTRUKS**

PØLSE I LOMPE

KL. 09.45 Slå på vannbadet.	Fyll en halvstor stålbakk med ca. 5 liter vann. La denne stå i vannbadet til oppvarming til kl. 11.00. Legg i pølsene og la de trekke i vannet til servering.	Serveres med lompe, ketchup og sennep
----------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------

17. MAI - MIDDAG

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS
50 min før servering	Poteter	10	40	Varmes i levert emballasje
	Kyllingfilèt		40	Varmes i levert emballasje
40 min før servering	Saus	10	30	Varmes i levert emballasje
	Grønnsaker		30	Varmes i levert emballasje
30 min før servering	Dampet laks	20	20	Sprett forpakningen. Legges i stålbakk. Varmes ØVERST i ovnen – UTEN lokk
	Agurksalat			Lages på avdelingen
10 min før servering	BRING MATEN TIL VANNBADET - HUSK LOKK!!			
	Jordbærgrøt med vaniljesaus			Kjølemonteret

PINSEAFTEN

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS
50 min før servering	Poteter	10	40	Varmes i levert emballasje
40 min før servering	Saus	10	30	Varmes i levert emballasje
	Grønnsaker		30	Varmes i levert emballasje

GJELDER KUN SIV: 40 min før servering	Torskefilèt SIV tilbereder fisken direkte fra frys.	20	30	Ta antall filèter ut av frys og legg dem i stålbakk. Strø på salt. Varmes ØVERST i ovnen – UTEN lokk
	Torsk vakuumpakket		20	Sprett forpakningen. Legges i stålbakk. Varmes ØVERST i ovnen – UTEN lokk
30 min før servering	Ertepure	10	20	Varmes i levert emballasje
	----OBS!!!---- Lammestekstek - 10 porsjoner		20	Varmes i levert emballasje. Må ikke varmes over 20 minutter. Da vil steken bli seig.
	----OBS!!!---- Lammestek – 4 porsjoner		15	Varmes i levert emballasje. Må ikke varmes over 15 minutter. Da vil steken bli seig.
10 min før servering	BRING MATEN TIL VANNBADET - HUSK LOKK!!			
	Krokanfromasj Dia. sitronfromasj			Kjølemonteret

1.PINSEDAG

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS
50 min før servering	Poteter	10	40	Varmes i levert emballasje
40 min før servering	Saus	10	30	Varmes i levert emballasje
	Grønnsaker		30	Varmes i levert emballasje
30 min før servering	Dampet laks	5	20	Sprett forpakningen. Legges i stålbakk. Varmes ØVERST i ovnen – UTEN lokk
	----OBS!!!---- Røkt svinekam – 10 posj.		20	OBS!! Må ikke varmes over anbefalt tid. 10 pors. pose, varmes i levert emballasje

	-----OBS!!!-----			
20 min før servering	Røkt svinekam – 4 posj.	15	15	OBS!! Må ikke varmes over anbefalt tid. 4 pors. pose, varmes i leverte emballasje
10 min før servering	BRING MATEN TIL VANNBADET. HUSK LOKK!			Kutt agurkskiver - ha i ferdig lake. La trekke minimum 15 min.
	Agurksalat			Kutt agurkskiver - ha i ferdig lake. La trekke minimum 15 min.
	Rabarbragrøt med vaniljesaus			

2.PINSEDAG

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS
70 min før servering	Torsk i form med kremet saus	20	60	Varmes i levert emballasje. Løsne plasten i ett hjørne. Varmes ØVERST i ovnen
50 min før servering	Nakkekoteletter	10	40	Varmes i levert emballasje
	Poteter		40	Varmes i levert emballasje
40 min før servering	Saus	30	30	Varmes i levert emballasje
	Surkål		30	Varmes i levert emballasje
	Grønnsaker		30	Varmes i levert emballasje.
10 min før servering	BRING MATEN TIL VANNBADET - HUSK LOKK!!			

	Husets sjokoladepudding med vaniljesaus			Kjølemonteret
--	------------------------------------------------	--	--	----------------------

ST. HANSAFTEN – 23. JUNI

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS
60 min før servering	Rømmegrøt	10	50	Varmes i levert emballasje
50 min før servering	Poteter	10	40	Varmes i levert emballasje
40 min før servering	Grønnsaker	10	30	Varmes i levert emballasje
	Saus		30	Varmes i levert emballasje
30 min før servering	Laks	20	20	Sprett forpakningen. Legges i stålbakk. Varmes ØVERST i ovnen – UTEN lokk
	Spekemat til rømmegrøten			Kjølevarer
10 min før servering	BRING MATEN TIL VANNBADET - HUSK LOKK!!			
	Rabarbragrøt med vaniljesaus			Kjølemonteret

OPPVARMING AV SESONGRETTER - HØST**FÅR I KÅL**

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS	GR.PR.PERS
70 min før servering	Får i kål	60	60	Varmes i levert emballasje	350 gr. pr. pers
50 min før servering	Poteter		40	Varmes i levert emballasje	120 gr.pr. pers.
10 min før servering	Bring maten til vannbadet. Husk lokk!!				

FERSKT KJØTT OG SUPPE

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS	GR.PR.POSJ
50 min før servering	Suppe – 1 liters poser	10	40	4 pors. pr. pose, varmes i levert emballasje	2,5 dl. pr. pors.
	Poteter		40	Varmes i levert emballasje	120 gr.pr. pers.
40 min før servering	Sursøt saus	10	30	Varmes i levert emballasje	1 dl. pr. pors.
	Grønnsaksblanding i staver		30	Varmes i levert emballasje	80 gr. pr. pors.
30 min før servering	----OBS!!!---- Ferskt kjøtt – 10 pors.	5	20	10 pors. pose, varmes i levert emballasje i 20 min. OBS!! Må ikke varmes over anbefalt tid. Da vil kjøttet bli seig.	80 gr. pr. pors.

25 min før servering	----OBS!!!---- Ferskt kjøtt – 4 pors.	15	15	4 pors. pose, varmes i leverte emballasje i 15 min. OBS!! Må ikke varmes over anbefalt tid. Da vil kjøttet bli seig.	80 gr. pr. pors.
10 min før servering	Bring maten til vannbadet. Husk lokk!				

JULAFTEN LUNSJ

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS
50 min før servering	Risgrøt	40	40	Varmes i levert emballasje.
10 min før servering	BRING MATEN TIL VANNBADET			

JULAFTEN MIDDAG – KUN FOR SYKEHUSET I VESTFOLD

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS
80 min før servering	Surkål	10	40	Varmes i levert emballasje.
	Poteter		40	Varmes i levert emballasje.
70 min før servering	Julepølse	10	30	Varmes i levert emballasje.
	Medisterkaker		30	Varmes i levert emballasje.
	Saus		30	Varmes i levert emballasje.
	Gulrot		30	Varmes i levert emballasje.
60 min før servering	Torskefilèt SIV tilbereder fisken direkte fra frys.	30	30	Ta antall filèter ut av frys og legg dem i stålbakk. Strø på salt. Varmes nest ØVERST i ovnen – UTEN lokk
	Ribbe – dampes først på 90°		30	Ta antall ribbebiter ut av frys og legg dem i stålbakk. Varmes ØVERST i ovnen – UTEN lokk
	OBS!! Ribben skal først dampes – så stekes			

	BRING MATEN TIL VANNBADET		40	
40 min før servering	STEKING - SETT OVNEN PÅ 230 GR.	*	*	Varm ovnen på til 235°
30 min før servering	Etter damping skal ribben stekes på 230°	20	20	Legges i stålbakk - stekes først 10 min på 230°
10 min før servering	BRING RIBBA TIL VANNBADET			
	Riskrem med rød saus			

JULAFTEN MIDDAG – EKSTERNE KUNDER

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS
50 min før servering	Ribbe	10	40	Varmes i levert emballasje.
	Surkål		40	Varmes i levert emballasje.
	Poteter		40	Varmes i levert emballasje.
40 min før servering	Kokt torsk	10	30	Varmes i levert emballasje.
	Ribbesaus		30	Varmes i levert emballasje.
	Kremet fiskesaus		30	Varmes i levert emballasje.
	Gulrot		30	Varmes i levert emballasje.
	Medisterkaker		30	Varmes i levert emballasje.
	Julepølser		30	Varmes i levert emballasje.
10 min før servering	BRING MATEN TIL VANNBADET			
	Riskrem med rød saus			

1. JULEDAG MIDDAG

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS
50 min før servering	Poteter	10	40	Varmes i levert emballasje.
40 min før servering	Dill- og sitrønsaus	10	30	Varmes i levert emballasje.
	Fløtesaus		30	Varmes i levert emballasje.
	Pariserblanding		30	Varmes i levert emballasje.
30 min før servering	----OBS!!!---- Oksestek – 10 posj.	5	20	OBS!! Må ikke varmes over anbefalt tid. Da vil steken bli seig. 10 pors. pose, varmes i levert emballasje
30 min før servering	Dampet laks		20	Sprett forpakningen. Legges i stålbakk. Varmes NEST ØVERST i ovnen – UTEN lokk
25 min før servering	----OBS!!!---- Oksestek – 4 posj.	15	15	OBS!! Må ikke varmes over anbefalt tid. Da vil steken bli seig. 4 pors. pose, varmes i leverte emballasje
10 min før servering	BRING MATEN TIL VANNBADET.			
	Husets Sjokoladepudding med vaniljesaus			

2. JULEDAG MIDDAG

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS
70 min før servering	Biff Lindstrøm	20	60	Sprett forpakningen. Varm i stålbakk – MED lokk
50 min før servering	Poteter	10	40	Varmes i levert emballasje.
40 min før servering	Kremet soppsaus	30	30	Varmes i levert emballasje.
	Paprikasaus		30	Varmes i levert emballasje.
	Ertepure		30	Varmes i levert emballasje.
	Blomkål		30	Varmes i levert emballasje.
GJELDER KUN SIV: 40 min før servering	Torskefilèt SIV tilbereder fisken direkte fra frys.	30	30	Ta antall filèter ut av frys og legg dem i stålbakk. Strø på salt. Varmes ØVERST i ovnen – UTEN lokk
	Kokt torsk - vakuumpakket		30	Varmes i levert emballasje.
10 min før servering	BRING MATEN TIL VANNBADET			
	Kake			

NYTTÅRSAFTEN LUNSJ

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS
50 min før servering	Fiskesuppe	40	40	Varmes i levert emballasje
10 min før servering	BRING MATEN TIL VANNBADET		40	
	Loff og smør			

NYTTÅRSAFTEN MIDDAG

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS
50 min før servering	Kyllingfilèt	10	40	Varmes i levert emballasje.
	Poteter		40	Varmes i levert emballasje.
40 min før servering	Paprikasaus	10	30	Varmes i levert emballasje.
	Creolersaus		30	Varmes i levert emballasje.
	Ertepure		30	Varmes i levert emballasje.
	Pariserblanding		30	Varmes i levert emballasje.
GJELDER KUN SIV: 40 min før servering	Torskefilèt SIV tilbereder fisken direkte fra frys.	30	30	Ta antall filèter ut av frys og legg dem i stålbakk. Strø på salt. Varmes ØVERST i ovnen – UTEN lokk
	Torsk	10	30	Varmes i levert emballasje.
10 min før servering	BRING MATEN TIL VANNBADET			
	Sjokolademousse med vaniljesaus			

1. NYTTÅRSDAG MIDDAG

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS
50 min før servering	Poteter	10	40	Varmes i levert emballasje.

	Gulrot - Kun til barseel C4 - SIV		40	Varmes i levert emballasje.
	Surkål		40	Varmes i levert emballasje.
40 min før servering	Brun saus - svin	10	30	Varmes i levert emballasje.
	Kremet fiskesaus		30	Varmes i levert emballasje.
30 min før servering	-----OBS!!!----- Svinestek – 10 posj.	5	20	OBS!! Må ikke varmes over anbefalt tid. Da vil steken bli seig. 10 pors. pose, varmes i levert emballasje
	Dampet laks		20	Sprett forpakningen. Legges i stålbakk. Varmes NEST ØVERST i ovnen – UTEN lokk
	Brokkoliblanding		20	Varmes i levert emballasje.
25 min før servering	-----OBS!!!----- Svinestek – 4 posj.	15	15	OBS!! Må ikke varmes over anbefalt tid. Da vil steken bli seig. 4 pors. pose, varmes i leverte emballasje
10 min før servering	BRING MATEN TIL VANNBADET			
	Kirsebærgrøt med melk			

OPPVARMING AV PORSJONSMIDDAGER - I KOMBIDAMPER

INN	PRODUKT	STILL MIN.	TOTALTID	FORPAKNING OG INSTRUKS
40 min før servering	Porsjonspakket middag	30	30	Varmes i levert emballasje. Stikk ett lite hull med en skarp kniv i hjørnet på formene før de settes i ovnen.
	Når porsjonene er ferdig varmet settes kombidamper på 70° konstant – la middagene stå i ovnen til de blir hentet			