

Standard- og lettfordøyelig kost - oppvarming HELLIGDAGER

Gjelder for: Servicedivisjon/Mat- og ernæringsavdeling/Produksjonskjøkken
 Dokumenttype: Skjema
 Sist endret: 31.12.2025

e

- Vannbadet fylles med vann og settes på 1 time før servering. Stålbakker settes i vannbadet til forvarming
- Sett på forvarming 100° på ovnen 5 min. før første rett skal inn
- Når ovnen er ferdig forvarmet kontrolleres temperatur ved at dampen slår imot deg når døren åpnes
- Når første rett er lagt inn settes ovnen ned til 90°
- Skal det ligge poser igjen i ovnen etter oppvarming settes den på 75° konstant

JULAFTEN LUNSJ

Inn	Produkt	Still min.	Totaltid	Instruks
50 min før servering	Risgrøt	40	40	Varmes i levert emballasje.
	BRING MATEN TIL VANNBADET		40	

JULAFTEN

Inn	Produkt	Still min.	Totaltid	Instruks
80 min før servering	Surkål	10	40	Varmes i levert emballasje.
	Poteter		40	Varmes i levert emballasje.
70 min før servering	Julepølse	30	30	Varmes i levert emballasje.
	Medisterkaker		30	Varmes i levert emballasje.
	Saus		30	Varmes i levert emballasje.
	Gulrot		30	Varmes i levert emballasje.
	Torskefilèt - tilberedes direkte fra frys		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°			Ta antall ribbebiter ut av frys og legg dem i stålbakk.
OBS!!	Ribben skal først dampes – så stekes		30	Varmes ØVERST i ovnen – UTEN lokk
	BRING MATEN TIL VANNBADET			
40 min før servering	STEKING - SETT OVNEN PÅ 230 GR. STEK	*	*	Varm ovnen på til 230°
30 min før servering	Etter damping skal ribben stekes på 230°	10-20	10-20	Etter damping flyttes ribbebakken til nederste rille i ovnen. Stekes først i 10 min. Følg med å se om den trenger 5-10 minutter ekstra steketid
	BRING RIBBA TIL VANNBADET			
	Riskrem med bærsaus			

1.JULEDAG

Inn	Produkt	Still min.	Totaltid	Instruks
60 min før servering	Lammegryte	5	50	Varmes i levert emballasje.
55 min før servering	Fiskegryte med snøfrisk	5	45	Varmes i levert emballasje.
50 min før servering	Poteter	10	40	Varmes i levert emballasje.
	Potetmos		40	Varmes i levert emballasje.
	Kokte grønnsaker	30	30	Varmes i levert emballasje.
	BRING MATEN TIL VANNBADET.			
	Sitronfromasj			

2.JULEDAG

Inn	Produkt	Still min.	Totaltid	Instruks
				Varmes i levert emballasje. Løsne plasten i ett hjørne. Varmes ØVERST i ovnen
70 min før servering	Hyse i form med kremet saus	20	60	
70 min før servering	Reinsdyrkarbonade		60	Sprett forpakningen. Varm i stålbakk – MED lokk
50 min før servering	Poteter	10	40	Varmes i levert emballasje.
40 min før servering	Saus	20	30	Varmes i levert emballasje.
	Kokte grønnsaker		30	Varmes i levert emballasje.
20 min før servering	Rosenkål	10	10	Varmes i levert emballasje.
	BRING MATEN TIL VANNBADET			
	Plomme- og rabarbragrøt			

Lørdag 27.12 endres menyen fra Lasagne til Tikka Masala kyllinggryte.
Se standard oppvarming fredag i uke 1 for oppvarming av Tikka Masala

NYTTÅRSAFTEN LUNSJ

Inn	Produkt	Still min.	Totaltid	Instruks
50 min før servering	Fiskesuppe	40	40	Varmes i levert emballasje
	BRING MATEN TIL VANNBADET			
	Loff og smør			

NYTTÅRSAFTEN

Inn	Produkt	Still min.	Totaltid	Instruks
55 min før servering	Kreolsk fiskegryte	5	45	Varmes i levert emballasje.
	Kalkungryte med appelsinsmak		45	Varmes i levert emballasje.
50 min før servering	Poteter	10	40	Varmes i levert emballasje.
40 min før servering	Kokte grønnsaker	30	30	Varmes i levert emballasje.
	Saus		30	Varmes i levert emballasje.
	BRING MATEN TIL VANNBADET			
	Sjokolademousse med vaniljesaus			

1.NYTTÅRSDAG

Inn	Produkt	Still min.	Totaltid	Instruks
50 min før servering	Nakkekotelett	10	40	Varmes i levert emballasje.
	Poteter		40	Varmes i levert emballasje.

	Gulrot - Kun til barsel C4		40	Varmes i levert emballasje.
	Surkål		40	Varmes i levert emballasje.
40 min før servering	Saus	10	30	Varmes i levert emballasje.
30 min før servering	Fløtepudding	20	20	Sprett forpakningen – skjær i skiver. Legges i stålbygg. Varmes ØVERST i ovnen – UTEN lokk
30 min før servering	Kokte grønnsaker		20	Varmes i levert emballasje.
	BRING MATEN TIL VANNBADET			
	Karamellpudding med saus			