



# Meny

Uke: 10 2025

Allergener

|                    |         |  |       |
|--------------------|---------|--|-------|
| Mandag<br>3. mars  | Middag  | <b>Svinestek m/grønnsaker, brunsaus og poteter</b>           |       |
|                    | Dessert | <b>Fruktcocktail m/krem</b>                                  | 4     |
| Tirsdag<br>4. mars | Middag  | <b>Lettsaltet torsk m/rotstuing, eggsmør og poteter</b>      | 1,2   |
|                    | Dessert | <b>Melkesuppe</b>  | 3,4   |
| Onsdag<br>5. mars  | Middag  | <b>Stekte pølser m/surkål, fett og potetmos</b>              | 4     |
|                    | Dessert | <b>Sjokolademousse m/vaniljesaus</b>                         | 4     |
| Torsdag<br>6. mars | Middag  | <b>Fiskesuppe m/loff</b>                                     | 2,3   |
|                    | Dessert | <b>Tilslørte bondepiker</b>                                  | 3,4   |
| Fredag<br>7. mars  | Middag  | <b>Kjøttboller m/grønnsaker, fløtesaus og poteter</b>        | 4*    |
|                    | Dessert | <b>Iskrem m/kjeks</b>  | 1,3,4 |
| Lørdag<br>8. mars  | Middag  | <b>Lapskaus m/flatbrød</b>                                   | 3,7   |
|                    | Dessert | <b>Mandelkjernepudding m/rødsaus</b>                         | 4     |
| Søndag<br>9. mars  | Middag  | <b>Ovnsbakt laks m/grønnsaker, sandefjordsmør og poteter</b> | 4*    |
|                    | Dessert | <b>Bakte epler m/vaniljesaus</b>                             | 4     |

Allergener:

1-Egg, 2-Fisk, 3-Gluten, 4-Melk, 4\* Laktosefri melk, 5-Nøtter, 6-Peanøtter, 7-Selleri,  
8-Sennep, 9-Sesam, 10-Skalldyr, 11-Soya, 12-Sulfitt, 13-Bløtdyr, 14-Lupiner

