


Þva skjor Rykkinn Seniorcenter Juni 2026

Tid	Arrangementer	Pris
Mandag 15. juni	Første ápningsdag etter oppussing!	-
Tirsdag 16. juni	kl.11:00 Ut i det blå! Busstur til Freia Sjokoladefabrikk 	200,-
Onsdag 17. juni	kl.12.00 Raymond Løvhagen "Sanger fra Dansegalla og Folkeparken" 	60,-
Onsdag 17. juni	kl.13.30 Rømmegrøt og spekemat	120,-
Torsdag 18. juni	kl.12:00 Siste QUIZ før sommeren	Gratis
Fredag 19. juni	kl.12.00 Syng med oss 	Gratis
Søndag 21. juni	Søndagskafé	-
Onsdag 24. juni	kl.12.00 Teaterforestilling: "Lille Klaus og Store Klaus" med Geir Robsrud	60,-

Dag	Tid	Grupper
Mandag	kl.11:00 kl.14:00	Turgruppe: Nærtur med DNT, siste tur før sommeren den 22. juni Bridge
Tirsdag	kl.10:00 kl.10:15 kl.14:00	Musikk samspill Morgenstrekken Boccia
Tirsdag 16.06	kl.10:30	Litteratur
Torsdag 25.06	Påmelding	Hørseveiledning

-  Foredrag
-  Musikk
-  Påmelding



Rykkinn Seniorcenter

meny juni 2026



Middag serveres kl. 13:30 - 14:30. To retters middag med kaffe kr. 120,-
Det er ikke nødvendig å bestille bord på forhånd. Vi tar forbehold om endringer i menyen,
utsolgt middag og noe ventetid ved stor pågang.

Dato	Middag	Dessert
Mandag 15. juni	Torskeloin med ertepure, baconsmør og sitrus-marinerte rødbeter	Gele m/ vaniljesaus
Tirsdag 16. juni	Marinert kyllingbryst med sautert smørkål, urtesaus og lokale småpoteter	Tilslørte bondepiker
Onsdag 17. juni	Rømmegrøt og spekemattallerken	Twist
Torsdag 18. juni	Røkt fisk med stuede gulrøtter og eggsmør	Fruktsalat m/ krem
Fredag 19. juni	Kjøttkaker med kokt potet, tyttebær og stuert kål	Bringebærmousse
Mandag 22. juni	Laks med Sandefjordsmør, agurksalat og persillepoteter	Sjokoladepudding m/ vaniljesaus
Tirsdag 23. juni	Kylling i karri med ris og grønnsaker	Mandelpudding
Onsdag 24. juni	Gravet laks med dill, stuede poteter og sennepssaus	Pære med sjokoladesaus og krem
Torsdag 25. juni	Lasagne med tomatsaus og grønnsalat	Rabarbakompott m vaniljerømme
Fredag 26. juni	Svinenakke med ovnsbakte rotgrønnsaker og minipoteter	Eplekake m/ krem
Mandag 29. juni	Teryakilaks med wokede grønnsaker og nudler	Kirsebærkompott med krem
Tirsdag 30. juni	Fylte paprike med potetpure og sjysaus	Ovnsbakt eple med is
Onsdag 1. juli	Hvitløksmarinert kylling med grønnsakrisotte	Fruktcocktail m/ vaniljesaus
Torsdag 2. juli	Fiskegrateng med purreløk og poteter	Sjokoladekake m/ fruktsaus
Fredag 3. juli	Flesk og duppe med rotmos og kokte poteter	Frukt og iskrem
Mandag 6. juli	Klippfiskkaker med eggsmør, poteter og marinerte grønnsaker	Gele m/ vaniljesaus
Tirsdag 7. juli	Kjøttkaker med ertepure, brunsaus, tyttebær og kokte poteter	Eplekake m/ vaniljerømme
Onsdag 8. juli	Seibiff med løk, råkost og remulade	Karamellpudding
Torsdag 9. juli	Minestronesuppe med brød og smør	Fersken melba
Fredag 10. juli	Biffsnadder med sopp, paprika, løk, bernaise og ovnsbakte urtenpoteter	Panna cotta m/ fruktsaus