Middagsmeny for Rykkinn seniorsenter

Middag serveres kl. 13.30-14.30. To retters middag og kaffe kr. 120.

Det er ikke nødvendig å bestille på forhånd. Vi tar forbehold om endringer og utsolgt middag.

Take-away kr. 130, ring og bestill innen kl. 12 samme dag. Tlf. 67 50 91 90. Hentes i kaféen mellom kl. 14 og 14.30

DAG	DATO	HOVEDRETT	DESSERT
UKE	45		
Mandag	02.11	Lys lapskaus med tyttebær, flatbrød og smør	Fersken med fruktsaus
Tirsdag	03.11	Fiskeboller med karri, dagens grønnsaker og kokte poteter	Bringebærmousse
Onsdag	04.11	Chilli con carne	Gele med vaniljesaus
Torsdag	05.11	Seibiff med løk, råkost og kokte poteter	Pære med sjokoladesaus
Fredag	06.11	Kålruletter med brunsaus, tyttebær og poteter	Karamellpudding
UKE	46		
Mandag	09.11	Klippfiskkaker med kokte poteter	Karamellmousse
Tirsdag	10.11	Kyllinglår med dagens grønnsaker og ovnsbakte poteter	Marinert frukt
Onsdag	11.11	Lyrfilet med ertepure, baconsmør og kokte poteter	Eplegrøt
Torsdag	12.11	Kjøtt i vinter mørket	Sjokoldemousse
Fredag	13.11	Fish and chips med ertepure og pommes frites	Fruktcocktail
UKE	47		
Mandag	16.11	Kjøttkaker med grønn ertestuing	Mandelpudding
Tirsdag	17.11	Laks med Sandefjord smør, agurksalat og kokte poteter	Mangomousse
Onsdag	18.11	Viltgryte med potetpure og tyttebær	Tilslørte bondepiker
Torsdag	19.11	Sei med appelsin og sitron salsa, dagens grønnsaker og kokte poteter	Sjokolade pudding med vanilj saus
Fredag	20.11	Tradisjonell albansk linse og kjøttgryte med brød	Sitronfromasj
UKE	48		
Mandag	23.11	Terteskjell med fiskepudding, reker og asparges	Skogsbærmousse
Tirsdag	24.11	Kyllingfrikasse med kokte poteter	Pære med sjokoladesaus
Onsdag	25.11	Laksefilet med eplesaus, dagens grønnsaker og kokte poteter	Bringbærmousse

Torsdag	26.11	Nakkekoteletter med surkål, kokte poteter og sjysaus	Eplekake med krem
Fredag	27.11	Sei gordon bleu med dagens grønnsaker og kokte poteter	Pannekake med is
UKE	49		
Mandag	30.11	Beinløse fuglar med dagens grønnsaker, brunsaus og kokte potter	Karamellpudding