

# Tunshberg

MATHUS & MIDTLØKKEN CATERING

UKE 40  
2024

<b>MANDAG</b> <b>30. sept</b>	Blomkålsuppe (melk) Svin i fløtesaus (melk), gr. Saker, potet Fiskegrateng (fisk, hvete, melk), råkost, potet og smør (melk) Dessert: Se vårt rikholdige utvalg av desserter
<b>TIRSDAG</b> <b>01. oktober</b>	Grønnsaksuppe (selleri) Kjøttkaker (egg), kålstuing (melk), Gr. Saker, potet og brun saus (melk) Lettsaltet torsk (Fisk), gulrotstuing (melk), brokkolini, potet og smør (melk) Dessert: Se vårt rikholdige utvalg av desserter
<b>ONSDAG</b> <b>02. oktober</b>	Tomatsuppe (selleri, egg) Viltgryte (melk) med dåhjort og potet. Panert torsk (glutenfri) (fisk), gr. Saker, agurksalat, potet, smør (melk) og remulade (egg, sulfitt, sennep) Dessert: Se vårt rikholdige utvalg av desserter
<b>TORSDAG</b> <b>03. oktober</b>	Ertesuppe (selleri) Braisert svin, rotmos (melk), gr.saker, potet og soppsaus (melk) Stekt makrell (hvete,fisk), gr. Saker, agurksalat, potet, rømme og brunet smør (melk) – har også glutenfri Dessert: Se vårt rikholdige utvalg av desserter
<b>FREDAG</b> <b>04. oktober</b>	Pizza (hvete, melk) med salat og dressing (melk) Fiskekaker (fisk, egg, melk), råkost, potet, smør og remulade (egg, sulfitt, sennep) Dessert: Se vårt rikholdige utvalg av desserter.
<b>LØRDAG</b> <b>05. oktober</b>	Rømmegrøt (hvete, melk) Lys lapskaus (melk) Dessert: Se vårt rikholdige utvalg av desserter
<b>SØNDAG</b> <b>06. oktober</b>	Bankekjøtt, stekt løk, kålstuing (melk), gr. Saker, potet og brun saus (melk) Dessert: Se vårt rikholdige utvalg av desserter

Det kan forekomme endringer i oppsatt meny.

Vintertid // Middag serveres: MAN-FRE 12.30-15.30 · LØR 12.30-14.30 · SØN 12.30-15.30 Allergener satt i parentes/kursiv.