



MENY - Porsjonsmiddager			
Middagsrett	Antall	Middagsrett	Antall
BIFF STROGANOFF Erter og potetmos		MEDISTERKAKER Brunsaus Rødkål, poteter.	
FERSKT OKSE KJØTT Sursøt løksaus Purre, selleri, gulrot, kål, poteter.		BENFRIE NAKKEKOTELETTER Brun saus Surkål, poteter.	
FÅR I KÅL (Kun september/ oktober)		SVINESTEIK Brunsaus Surkål, poteter	
LAMMEFRIKASSE Selleri, purre, gulrot, poteter.		SOSEKJØTT Brun saus Erter, poteter.	
JEGERGRYTE Potetmos, rosenkål			
KALKUNBRYST M/ FLØTESAUS Rosenkål Blomkål, gulrot, potet		RISENGRYNSGRØT	
KARBONADER Løksjy, gulrot, rosenkål Blomkål, poteter.		FISKEBOLLER M/ STEKT BACON Hvit saus, gulrot, poteter,	
KJØTTKAKER Brun saus, potet, kålstuing		PANERT FYLT RØDSPETTE Rekesaus Brokkoli, gulrot, poteter	
KYLLING TIKKA Ris, grønn romanescoblanding		FISKEKAKER Sjysaus Rotmos, poteter	
LAMMESTEK Fløtesaus Rosenkål, blomkål, gulrot, poteter.		OVNSBAKT LAKS Rømmesaus Grønn romanescoblanding, poteter.	
LAPSKAUS BRUN		DAMPET TORSK Sandefjordsmør Brokkoli, gulrot, poteter.	
LETTSALTET SVINEBOG Lys saus Kålrotstappe, poteter.		LETTSALTET TORSK Baconfett Gulrotstuing, poteter.	
Tillegg i desember eller så langt lageret rekker ut i januar			
Julemiddag Ribbe, medisterkake, medisterpølse, surkål, poteter, sjy		Kalkun Eple, sviske, Fløtesaus, rødkål, poteter	
Fast kunde <input type="checkbox"/>	Leveres etter avtale	Ny fast kunde <input type="checkbox"/>	Engangskunde <input type="checkbox"/>
Navn		Hentes på kafeteria:	<input type="checkbox"/>
Leverings adresse		Hentes på sentralkjøkken:	<input type="checkbox"/>
Faktura adresse		Leveres på adresse:	<input type="checkbox"/>
Telefon		Ønsket leverings dato: Avtales nærmere	



Drammen Kjøkken



DRAMMEN
KOMMUNE

DRAMMEN KJØKKEN TILBYR:

Hjemmelaget porsjonsmiddag.



Se produktene våre på baksiden av arket.
Enkelt å varme opp i stekeovn eller mikrobølgeovn.
Vi kjører maten hjem til deg etter avtale.

Kontakt oss på Tlf.: 320 44 600

Oppvarming

14-15 minutter på full effekt i mikrobølgeovn (800W) fra fryst tilstand

6- 7 minutter på full effekt i mikrobølgeovn (800W) fra tint tilstand

40-45 minutter i vannbad i komfyr