

Jule- og vintermeny 2024 - 2025

Hjemlevering av middager
Gjelder levering uke 47 til 6

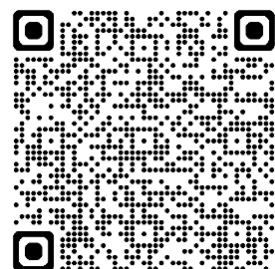


Bestilling og avbestilling av middager

- Bestilling/avbestilling gjøres ved å kontakte Hovedkjøkkenet på e-post/telefon eller via vår nettportal
- Bestillingsfristen er fredag kl. 14 for levering påfølgende uke
- Det er bruker/pårørende sitt ansvar å bestille/avbestille innen fristen
- Mat som ikke er avbestilt innen fristen, vil bli fakturert
- Maten leveres på én fast dag i uken. Endringer kan oppstå i høytider. Der hjemmesykepleien leverer kan det være andre leveringstidspunkter

Betaling

Faktura sendes ut en gang i måneden etter kommunens fastsatte priser. Gjeldende priser finner du på Innbyggerportalen til Lillestrøm kommune.



Vår kontaktinformasjon

E-post: middag@lillestrom.kommune.no

Telefon: 40 40 87 76

Telefontid: hverdager kl. 8-15.

Merk at telefonen er stengt på røde dager.

Nettbestilling: www.middag.lillestrom.kommune.no

Kontakt oss på e-post for å få brukernavn og passord for å kunne bestille på nett.

Tilbehør til maten

Vi anbefaler at du har litt tilbehør til maten hjemme. For eksempel:

- Tørket/frisk persille – til å ha over potetene
- Tyttebærsyltetøy – til gryteretter og lapskaus
- Flatbrød med smør – til lapskaus
- Brød/rundstykke med smør – til suppe
- Rømme/creme fraîche – til laks og suppe
- Fløte – til fruktgrøter- og kompotter
- Kremtopp eller kesam vanilje – til å pynte desserter

Meny for uke 47

Gjelder kun levering uke 47

Hovedretter:

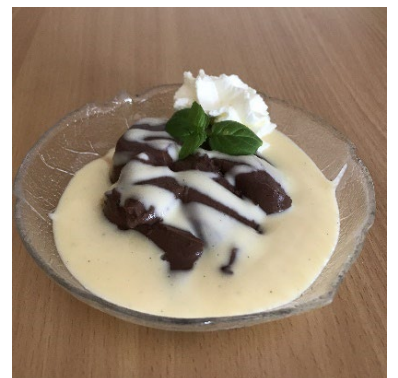
- **Fiskekaker** med brun saus
- **Fårefrikassé**
- **Risengrynsgrøt**
- **Kylling** med urtesaus
- **Fiskerullade** med smør
- **Kjøttboller** med fløtesaus
- **Hønsefrikassé**



Grønnsaker og kokte poteter følger alle retter der det er naturlig og ikke annet er spesifisert

Desserten og supper:

- **Fiskesuppe**
- **Skogsbærfromasj**
- **Sjokoladepudding** med vaniljesaus
- **Sellerisuppe**
- **Kirsebærkompott**
- **Rødgrøt**



Vintermeny 1

Gjelder levering uke 48, 2, 5

Hovedretter:

- **Seikarbonader** med purreløksaus
- **Medisterkaker** med brun saus og surkål
- **Risengrynsgrøt**
- **Biff Stroganoff**
- **Kokt laks** med hollandaisesaus
- **Kjøttkaker** med brun saus og kålstuing
- **Vossakorv** med lammesjysaus og rotmos



Grønnsaker og kokte poteter følger alle retter der det er naturlig og ikke annet er spesifisert

I uke 48 har vi gleden av å tilby **ribbe og medisterkake** som en liten forsmak på julematen.

Desserten og supper:

- **Aspargessuppe**
- **Bakte epler**
- **Mandelpudding** med bringebærsaus
- **Bacon- og linsesuppe**
- **Sviskegrøt**
- **Krokanfromasj**



Vintermeny 2

Gjelder levering uke 49, 3, 6

Hovedretter:

- **Torsk** med smørsaus og erterpuré
- **Brun lapskaus**
- **Risengrynsgrøt**
- **Kylling** med kremet urtesaus
- **Stekt sei** med løk og smør
- **Biffkarbonader** med brun saus
- **Pannekaker**



Grønnsaker og kokte poteter følger alle retter der det er naturlig og ikke annet er spesifisert

Dessertyer og supper:

- **Kremet grønnsakssuppe**
- **Eplegrøt**
- **Sjokoladepudding** med vaniljesaus
- **Spinatsuppe**
- **Solbærrøt**
- **Tomatsuppe**



Vintermeny 3

Gjelder levering uke 50, 1, 4

Hovedretter:

- **Fiskeboller** med karrisaus
- **Sosekjøtt**
- **Risengrynsgrøt**
- **Marinert svinenakke** med soyasaus
- **Fiskerullade** med smør
- **Kjøttboller** med fløtesaus
- **Hønsefrikassé**



Grønnsaker og kokte poteter følger alle retter der det er naturlig og ikke annet er spesifisert

Desserten og supper:

- **Potet- og purreløksuppe**
- **Skogsbærgrøt**
- **Karamellpudding** med karamellsaus
- **Sellerisuppe**
- **Kirsebærkompott**
- **Rødgrøt**



VIKTIG INFO

Middagslevering jul/nyttår 2024 (uke 52)

Årets jul gir oss noen utfordringer med levering av middager. Utkjøring av mat utgår i uke 52 (23.-29.desember).

Siste utlevering før jul er i uke 51, det vil si 18. og 19. desember. De som ønsker det kan bestille flere porsjoner enn normalt og få dette levert i uke 51, for å ha mat også til uke 52.

Dere som får levert et fast antall middager hver uke (abonnement), vil i uke 51 kun motta mat for en uke. Dersom du har ønske om middager også for uke 52, ta kontakt med oss på e-post eller telefon.

De middagene du ønsker å spise i uke 52 bør fryses for å sikre holdbarheten. De kan tines i kjøleskap og varmes opp på vanlig måte.

Vi har riskrem med rød saus på menyen i julen. Vi har valgt å bruke Tine Meierier sin riskrem ved leveringen i uke 51, da denne har lenger holdbarhet enn den vi lager selv.

Vår telefontid i julen er mandag 23.12, fredag 27.12 og mandag 30.12 kl. 8-15. Øvrige dager i romjulen er telefonen stengt.

Vi beklager ulempene dette medfører.

Jule- og nyttårsmeny

Gjelder levering uke 51

Hovedretter:

- **Juletorsk** med bacon, baconfett og erstepuré
- **Biff Stroganoff**
- **Julemiddag:** Ribbe, medisterkake, medisterpølse, ribbesaus og surkål
- **Biffkarbonader** med brun saus
- **Kokt laks** med hollandaisesaus
- **Nyttårsmiddag:** Kalkun med fløtesaus
- **Juleskinke** med sennepssaus



Grønnsaker og kokte poteter følger alle retter der det er naturlig og ikke annet er spesifisert

Desserter og supper:

- **Bacon- og linsesuppe**
- **Mandelpudding** med rød saus
- **Riskrem** med jordbærsaus
- **Kremet grønnsaksuppe**
- **Solbærgrøt**
- **Kransekakestenger**



Leveringskalender

Uke- nummer	Leveringsdager		
	ONSDAG	TORSDAG	FREDAG
47	20.nov	21.nov	
48	27.nov	28.nov	
49	04.des	05.des	
50	11.des	12.des	
51	18.des	19.des	
52	Ingen levering	Ingen levering	
1	Leveres fredag	2.jan	3.jan (erstatter onsdag)
2	08.jan	09.jan	
3	15.jan	16.jan	
4	22.jan	23.jan	
5	29.jan	30.jan	
6	05.feb	06.feb	

Leveringsdager:

- Onsdag: Blaker, Lørenfallet og deler av Lillestrøm by
- Torsdag: Øvrige adresser i kommunen

Oppbevaring av maten

Maten skal oppbevares i kjøleskap som holder holde 4°C. Den bør plasseres nederst i kjøleskapet, hvor det er kaldest. Emballasjen er merket med siste forbruksdag. Maten kan brukes til og med denne datoen, så lenge den er oppbevart kaldt.

Slik varmer du maten

Maten bør varmes i emballasjen i mikrobølgeovn. Slik gjør du det:

- Stikk hull i plastfilmen med en gaffel på 2-3 steder
- Still mikrobølgeovnen på 650-750 W
- Hovedretter: varmes i 4-5 minutter
- Supper: varmes i 2-3 minutter
- Matboksen må kunne rotere fritt i mikrobølgeovnen
- La formen stå i mikrobølgeovnen i 1-2 minutter etter at maten er varmet, slik at varmen fordeles godt i maten
- Riv av plastfilmen, eventuelt skjær rundt kanten med en skarp kniv, mens maten og boksen er varm
- Anrett gjerne maten på en tallerken, men den kan også spises rett fra formen

Maten kan også varmes i emballasjen i stekeovn. Slik gjør du det:

- Forvarm stekeovnen til 100°C
- Stikk hull i plastfilmen med en gaffel på 2-3 steder
- La formen stå i ovnen i en time

Julehilsen fra oss på Hovedkjøkkenet

Julen nærmer seg med stormskritt, og vi gleder oss til å tilby dere god mat i høytidsdagene!

På Hovedkjøkkenet er førjulstiden ekstra hektisk. Store mengder julegrøt, ribbe og mye annet godt skal lages og klargjøres slik at alle vi lager mat til skal få gode matopplevelser i julen.



Vi ønsker alle som mottar våre tjenester en riktig god jul og et godt nytt år. Husk – i julen er det lov til å kose seg litt ekstra!

Kjøkkenet forbeholder seg retten til endringer på menyen.

Foto: Lillestrøm kommune og Opplysningskontoret for brød og korn