

Varmt måltid i Barnas Kulturhage våren 2026.

Fredag 06. februar er samenes nasjonaldag. Vi markerer denne med felles måltid i Kafeen på Klippen. Meny: Bidos som er samenes nasjonalrett.

Middagen lages fra bunnen av med gode norske råvarer.

(Kontoret lager mat. Servering 10.30)



Tirsdag 10. februar. Serveres hjemmelaget fiskegrateng på avdelingene med raspet gulrot. Middagen lages fra bunnen av med fisk av sei, torsk og laks.

(Kontoret lager mat. Servering 10.30)



Tirsdag 20. februar. Serveres kjøleskapsgrøt med frukt på avdelingene. (Anne Jofrid lager klar grøten)



Fredag 06. mars. Felles måltid i Kafeen på Klippen.

Meny: Onepot pastagryte. Middagen lages fra bunden av med:

Dette er en vegetar rett med blant annet hjemmelaget tomatsaus, løk, gulrot, linser og squash og fullkornspasta med ost på toppen.

(Ritha lager mat. Servering 10.30)



Tirsdag 10. mars. Felles måltid i Kafeen på Klippen.

Meny: Kyllinggryte med Karri. Middagen lages fra bunden av og serveres med ris til. (Ritha lager mat. Servering 10.30)



Fredag 20 mars. Påskelunsj i Kaffen på Klippen.

(Kontoret lager mat. Servering 10.30)



Tirsdag 24.mars. Serveres kjøleskapsgrøt med frukt på avdelingene. (Anne Jofrid lager klar grøten)



Tirsdag 07.april. Felles måltid i Kafeen på Klippen.

Meny: Tomatsuppe. Suppen lages fra bunden av og serveres med brød til. (Ritha lager mat. Servering 10.30)



Fredag 17.april. Felles måltid i Kafeen på Klippen.

Meny: Lapskaus. Middagen lages fra bunden av.
(Ritha lager mat. Servering 10.30)

