

MENYPLANLEGGER

 **Orkla**
Foods Norge

2025





DIN MENYPLANLEGGER 2025

Her er en ny versjon av vår menyplanlegger. Vi håper den vil bidra til å gjøre hverdagen og planleggingen av menyen enklere for deg. Menyplanleggeren inneholder en rekke gode forslag til menyen som er relevante for den perioden man går inn i. Den inneholder tips og inspirasjon til retter som er enkle å tilberede og som smaker godt.

Orkla Foods Norge har en stor og bred portefølje med sterke merker, populære og foretrukne smaker, og produktløsninger. I menyplanleggeren har vi årstidsrelaterte menyforslag som vi håper kan være til inspirasjon. Vi har også gode tips til årets matdager fordelt gjennom kalenderen. Vår totale produktkatalog får du på: www.produktkatalog.orklafoods.no eller fra en av våre Distriktansvarlige som du finner på oversikten bakerst i menyplanleggeren. Vi står klare for å samarbeide med deg som kunde.

Vi håper menyplanleggeren vil gi deg gode tips og råd i en hektisk hverdag.

Lykke til med menyen!

Vennlig hilsen fra alle oss i
Orkla Foods Out of Home



INNHold

Inspirasjon til 2025	04
Oversikt 2025-2026	26
Årets Matdager	29
1 og 2 ukers menyplan	30
4 og 6 ukers menyplan	32
Menyforslag - Vinter	46
Menyforslag - Vår	60
Menyforslag - Påske	68
Menyforslag - Sommer	94
Menyforslag - Høst	114
Menyforslag - Jul	130
Notater	152
Lokale kontaktpersoner i OFN	153



Se hele sortimentet
i produktkatalogen

PLANLEGG HVERDAGEN DAG FOR DAG!



Blomkålsuppe med bacon og blomkål

TIPS!

Bytt gjerne ut litt av melken med matfløte så få du en enda bedre suppe.



Ingredienser

(10 porsjoner)
167,5 g TORO Proffkjøkken
Blomkålsuppe
800 g blomkålbuketter
1 dl olivenolje
400 g Stabburet Bacon u/svor, skivet
2 l vann
0,5 l melk



EPD 1710797



EPD 1083633

Fremgangsmåte

1. Del blomkål i litt grove biter. Bland sammen med olivenolje og bak i varm ovn 210°C i 15-20 min.
2. Sprøstek bacon.
3. Tilbered suppen etter anvisning.
4. Server suppen sammen med blomkål og bacon.



Allergener:
Melk, gluten



Betasuppe med chorizo og rotgrønnsaker



Ingredienser

(10 porsjoner)
2,5 l TORO Proffkjøkken Betasuppe
(vekt ferdig blandet)
375 g Stabburet Chorizopølse XL
175 g gulrøtter
400 g sellerirot
5 g persille
100 g Mors Flatbrød



EPD 6498828



EPD 489732



EPD 5575089

Fremgangsmåte

1. Kutt gulrøtter og sellerirot i medium biter.
2. Stek chorizopølsen og kutt den i biter.
3. Bland sammen betasuppe med kaldt vann. Ha oppi gulrøttene og selleriroten og la det koke opp.
4. La det simre ved lav varme i 12-15 minutter.
5. Ha opp i chorizo de siste 5 minuttene.
6. Server suppen med hakket persille og flatbrød.



Fyldig tomatisert høstsuppe



TIPS!
Tilsett kokt makaroni i suppen for å øke metningsgraden



Ingredienser

(10 porsjoner)
500 dl olivenolje
250 g sellerirot, ternet
250 g søtpotet, ternet
250 g gulrot, ternet
400 g squash, ternet
250 g nepe, ternet
500 g purreløk, ternet
150 g fennikel, ternet
5 g TORO Urter i Olje Hvitløk
80 g tomatpuré
2,5 l vann
22 g TORO Proffkjøkken
Grønnsaksbuljong
400 g bønnemiks, hermetikk



EPD 6115315



EPD 241505

Fremgangsmåte

1. Bland sammen olje, selleri, gresskar, gulrot, squash og nepe i en gastronormbakke.
2. Stek grønnsakene ved 200°C varm ovn i 15-20 minutter til de er møre og lys brune.
3. Stek purreløk og fennikel i litt olje på middels varme til de er myke.
4. Ha på tomatpuré og hvitløk, stek videre under omrøring i et par minutter.
5. Ha i vann og grønnsaksbuljong, gi et oppkok under omrøring.
6. Bland i de ovnsbakte grønnsakene og bønner, og gi et raskt oppkok. Smak til med grovkvernet pepper og litt mere buljongpulver om nødvendig.
7. Server med godt brød og smør.



Gresskarsuppe med gulrot og chorizo



Ingredienser

(10 porsjoner)
560 g Stabburet Chorizopølse XL
575 g flaskegresskar
310 g gulrot
40 g ingefær
8 g chili
375 ml kokosmelk
8 g korianderfrø
8 g spisskummen
7 g fennikelfrø
1 l TORO Proffkjøkken
Grønnsaksbuljong
350 g løk
8 g persille



EPD 6498828



EPD 6115315

Fremgangsmåte

1. Kutt flaskegresskar, gulrot og løk i store terninger.
2. Stek sammen med krydder, ingefær og chili til det blir mykt.
3. Ha på buljong og kokosmelk, og bland det sammen til en kremet suppe.
4. Stek opp kuttete biter av chorizo og server med persille.



Krydret kjøttsuppe med kikerter og grønnkål

TIPS!

Tilsett litt bulgur eller byggryn i suppen for å øke metnigsverdien



Ingredienser

(10 porsjoner)

21 g TORO Proffkjøkken Oksebuljong
500 dl olivenolje
400 g oksekjøtt, strimlet
150 g løk, ternet
200 g gulrot, ternet
2,5 g spisskummen, malt
1,5 g TORO Kanel malt
2,5 g TORO Ingefær malt
1 g TORO Kajennepepper malt
70 g tomatpuré
10 g TORO Urter i Olje Hvitløk
400 g hakkede tomater
2 l vann
300 g kikerter, hermetikk
200 g grønnkål, strimlet



EPD 6115331



EPD 636217



EPD 591610



EPD 591529



EPD 241505

Fremgangsmåte

1. Brun oksekjøttet i varm olje.
2. Tilsett løk, gulrøtter og krydder, og stek 5-6 minutter under omrøring.
3. Bland inn tomatpuré og la surre et par minutter.
4. Tilsett tomatene, hvitløk, vann og buljong. Kok opp under omrøring og la småkoke i 20-30 minutter eller til gulrøttene er møre.
5. Bland i kikerter og grønnkål, la suppen koke videre i 5-6 minutter.
6. Smak til med mer buljong og krydder om nødvendig. Server med godt brød og smør.



Meksikansk suppe med bakte kikerter

TIPS!

Sprøbakte kikerter kan oppbevares i tette bokser med lokk og holder da i flere dager.



Ingredienser

(10 porsjoner)
 250 g TORO Proffkjøkken Meksikansk Tomatsuppe
 1 kg kikerter, hermetisk
 1 dl olivenolje
 5 g TORO Urter i Olje Hvitløk
 8 g TORO Gurkemeie malt
 10 g TORO Oregano hel
 8 g salt
 2 l vann
 0,25 l melk
 0,25 l fløte
 20 g sriracha



EPD 1710912



EPD 241505



EPD 636043



EPD 5186176

Fremgangsmåte

1. Sil og spyl kikertene. Tørk med papir så godt som mulig.
2. Bland sammen olje, hvitløk, oregano salt og kikerter.
3. Legg på brett med bakepapir under.
4. Stek i varm ovn 175°C i ca 45 min eller til ertene er lyse brune og sprø. Rør av og til.
5. Tilbered suppen etter anvisning.
6. Smak til suppen med sriracha og server med kikertene og et dryss koriander.



Allergener:
 Melk, gluten



Thaisuppe med grønnsaker



TIPS!

Server med dampet ris for å øke metningsgraden. Du kan også woke grønnsakene før du tilsetter dem i suppen.

Ingredienser

(10 porsjoner)
212,5 g TORO Proffkjøkken Thaisuppe Red Curry
1,5 l vann
1 l kokosmelk
800 g wokgrønnsaker
Fersk thai basilikum

Fremgangsmåte

1. Tilbered suppen etter anvisning.
2. Ha wokgrønnsakene i suppen og la trekke i 5-6 minutter.
3. Dryss over litt thai basilikum før servering.
Obs! TORO Thaisuppe Red Curry inneholder aroma fra kjøtt.



Allergener:

Melk. Kan inneholde spor av gluten, selleri



EPD 4091690



Grønn potetsuppe med chorizo



Ingredienser

(10 porsjoner)
30 g TORO Proffkjøkken Kyllingbuljong
1 dl olivenolje
200 g løk, hakket
5 g TORO Urter i Olje Hvitløk
1 kg poteter, ternet
2,4 l vann
50 g smør
200 g spinat
250 g ruccola
200 g Stabburet Chorizopølse XL, strimlet
60 g rød chili i ringer
1 dl kremfløte



EPD 6115323



EPD 6498828



EPD 241505

Fremgangsmåte

1. Stek løken i halvparten av oljen på middels varme til den er blank og myk.
2. Tilsett hvitløk og stek videre i 3-4 minutter.
3. Tilsett potetene og bland godt med løkblandingen. Hell over vann. Kok opp og la småkoke i 20 minutter til potetene er møre.
4. Rens spinaten. Forvell i smør på middels varme.
5. Bland spinat i suppen, tilsett kyllingbuljong og ruccola. Kjør til en glatt puré med stavemikser.
6. Stek chorizo og chili raskt i litt olje.
7. Kok opp suppen igjen, tilsett kremfløte.
8. Strø over garnityret rett før servering.



Thaisuppe med kylling og grønnsaker

TIPS!

Kan enkelt gjøres om til en
Thaigryte ved å redusere
væskemengde og tilsette
ris eller nudler.



Ingredienser

(10 porsjoner)
212,5 g TORO Proffkjøkken Thaisuppe
Red Curry
1,5 l vann
1 l kokosmelk
1 dl olje
800 g kyllingkjøtt, strimlet fryst
800 g wokgrønnsaker
40 g sriracha



EPD 4091690

Fremgangsmåte

1. Tilbered suppen etter anvisning.
2. Stek kylling raskt i varm olje, tilsett grønnsakene og fres et par minutter til.
3. Smak suppen med sriracha og tilsett garnityret rett før servering.



Allergener:
Melk. Kan inneholde
spor av gluten



Pulled frikassè



TIPS!
Bruk TORO
Grønnsaksfond hvis
du ønsker en
helt vegetarisk rett

Ingredienser

(10 Porsjoner)

650 g Stabburet Pulled Vegetar

5 stk TORO Laurbærblader

150 g gulrøtter

70 g purre

200 g sellerirot

200 g persillerot

100 g løk

7 g salt (etter smak)

Saus

14 ml TORO Proffkjøkken

Grønnsaksfond

40 g hvetemel

80 g smør

800 ml helmelk

150 g fløte

20 g sitronsaft

650 ml vann

6 g salt

4 g pepper

Tilbehør

1500 g poteter

50 g bladpersille



EPD 6350458



EPD 1635119



EPD 5665088

Fremgangsmåte

1. Stek gulrøtter, purre, sellerirot, persillerot og løk, og ha oppi i pulled.
2. I samme kjele, lag en meljevning. Tilsett smør og hvetemel, og la dette brunes litt. Tilsett så helmelk, fløte, sitron, vann og grønnsaksfond.
3. La gryten simre i 20 minutter og smak til med salt og pepper.
4. Server med poteter og frisk persille.



NÆRINGSINNHOLD:

En porsjon inneholder
412 kcal per porsjon og
16 g protein per porsjon



Sweet and sour gryte med svin



Ingredienser

(10 porsjoner)
502 g TORO Proffkjøkken Sweet & Sour Gryte
800 g svinekjøtt, strimlet
0,5 dl olje
300 g gulrot, strimlet
2 l vann
800 g eggnudler
250 g vårløk i ringer



EPD 4199600

Fremgangsmåte

1. Brun svinekjøttet raskt i varm olje. Tilsett gulrøttene og la steke et par minutter til.
2. Bland pulver og vann. Kok opp under omrøring. Kok i 10 minutter, rør om av og til. Tilsett kjøtt og gulrøtter, gi et raskt oppkok.
3. Kok eggnudler etter anvisning.
4. Bland sammen gryte og eggnudler før servering, og dryss over vårløk og eventuelt noe fersk koriander.



Allergener:
*Egg, *gluten

* Fra nudlene



Tikka Masala med kylling



Ingredienser

(10 porsjoner)
270 g TORO Proffkjøkken Tikka Masala Kyllinggryte
600 g kyllingkjøtt, strimlet
0,5 dl olje
1,5 l vann
1,5 l kremfløte
400 g Nora Husholdningserter
1,4 l vann til koking av ris
600 g TORO Middagsris
50 g koriander fersk, hakket



EPD 2548386



EPD 5657317



EPD 633552

Fremgangsmåte

1. Stek kylling raskt i varm olje.
2. Tilbered gryten etter anvisning med vann og fløte.
3. Tilsett kylling, kok opp og la småkoke et par minutter. Ha i ertene rett før servering slik at de beholder fargen.
4. Kok opp vannet. Ha i ris, kok opp under omrøring. Ha på lokk og la småkoke under lokk i 18-20 min. Løs opp ris med gaffel rett før servering.
5. Server med en dryss hakket koriander over gryten.



Allergener:
Melk



Marokkansk falafel salat



TIPS! LAG HUMMUS SELV!

(10 pers.)

Bløtlegg tørre kikerter med 1g natron (8-12t) og hell fra vannet. Kok opp kikerter med 1 g natron, spar på vannet. Bland 585 g tørre kikerter, 7,5g hvitløk, 350 g kokevann, 55g tahini, 7,5 g salt, 5 g spisskummin, 25g sitronsaft. Tilsett harissa etter smak.

Ingredienser

(10 porsjoner)

60 stk Stabburet Vegetar Falafel

200 g byggryn

18 g TORO Proffkjøkken

Grønnsaksbuljong

50 g olivenolje

660 g harissa hummus (se tips)

65 g syltet rødløk

550 g agurk, ternet

330 g tomat, ternet

50 g persille, finhakket

26 g minte, finhakket

85 g Idun Aioli



EPD 6060651



EPD 6115315



EPD 2771541

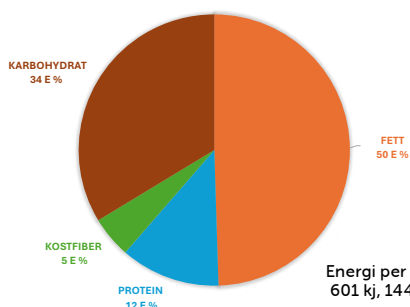


EPD 6373799

Fremgangsmåte

1. Kutt agurk og tomat i terninger.
2. Kok opp byggryn i grønnsaksbuljong vann som anvist på pakken. Sil fra vannet og avkjøl med kaldt vann.
3. Hakk opp krydderurter, og bland kuttet grønnsaker og byggryn sammen til en ferdig salat. Ha på litt olivenolje, og smak til med salt og pepper.
4. Stek falafel i convection-ovn direkte fra frys i 10 min på 200°C.
5. Server byggrynsalat, med falafel, syltet rødløk, harissa hummus og Idun Aioli.

NÆRINGSINNHOLD I RETTEN ENERGIGIVENDE NÆRINGSTOFFER



Energi per 100 g
601 kJ, 144 kcal



Falafelsalat



Ingredienser

(10 porsjoner)

1 kg Stabburet Vegetar Falafel (ca. 120 stk)

250 g agurk

250 g erter

350 g rød spisskål

250 g crispisalat

400 g syltet rødløk

25 g spirer

13 g chiliflak

Dressing

5 g TORO Hvitløkskrydder

125 g tahini

2,5 g salt

55 g limesaft

50 g sukker

185 g vann

Rødbetehummus

100 g rødbeter, kokte

375 g kikerter, kokte

40 g sitronsaff

40 g tahini

5 g TORO Hvitløkskrydder

2,5 ts salt

1 ts spisskummen

20 g olivenolje

Fremgangsmåte

1. Falafel tilberedes etter ønske - enten ved kun å tine de eller i en convection-ovn på 200°C i 7 minutter.
2. Kutt opp spisskål (2-5 mm) og tin erter. Bland sammen med salat.
3. Lag rødbet hummus og tahini dressing. Visp tahinidressing og tilsett vann til flytende konsistens.
4. Topp salaten med syltet rødløk, spirer og chiliflak.



EPD 6060651



EPD 578435



Pitabrød med falafel og plommechutney



Ingredienser

(10 porsjoner)

400 g Stabburet Vegetar Falafel

417 g plommer

50 g sukker

333 g rødløk

5 g korianderfrø

3,3 g TORO Kayennepepper

1,2 kg pitabrød

1,2 kg spisskål

500 g epler

150 g mandler (ristet)

250 g fetaost

Fremgangsmåte

1. Vask og del plommer i biter.
2. Kutt løk og bland sammen sukker, plommebiter, korianderfrø, kayennepepper og litt pepper.
3. Kutt spisskål i tynne strimler og epler i små biter. Bland sammen og tilsett fetaost og ristede mandler kuttet i biter.
4. Stek falafel i convection-ovn i 5 minutter på 200°C.
5. Varm opp pitabrød.



EPD 6060651



EPD 636217



Steaklet med avokado, sopp og syltet rødløk



Ingredienser

(10 porsjoner)

1,4 kg Stabburet Steaklet m/ost

10 skiver Stabburet Bacon u/svor

2 stk rødløk

0,7 dl 7 % eddik

1,4 dl sukker

2,1 dl vann

10 surdeig brødsiver eller annet brød

1 dl olivenolje

2–3 avokado, modne

5 aroma sopp



EPD 845586



EPD 1083633

Fremgangsmåte

Syltet rødløk

1. Kutt løken i like tykke halvskiver. Ha eddik, vann og sukker i en kjele, varm opp til kokepunktet til sukkeret er helt oppløst. Legg løkskivene i norgesglass, hell over kokende lake, avkjøl, sett på lokket og oppbevar på kjøll. Hvis du bruker helt rene glass og fyller på med lake til det dekker løken, holder dette seg i minst 10 dager på kjøll. Du kan variere smaken med å tilsette pepper, ingefær, eller estragon.
2. Pensle brødsnivene med litt olivenolje og stek disse i ovnen på rist 200°C i 10-15 minutter til de er gyldene. Snu halveies i steketiden.
3. Skrell avokado og grovmos den med en gaffel og bland inn litt salt og pepper.
4. Kutt sopp i skiver og stek i en panne med litt smør.
5. Stek bacon på brett i ovnen 200°C i 10-12 min.
6. Stek steaklet i ovn 200°C i ca 20 min.
7. Topp brødsnivene med litt avokado og soppskiver, legg på bacon og steaklet. Avslutt med litt syltet rødløk og eventuelt noen spirer.



Kjøttboller i krydret tomatsaus med pasta



TIPS!

Hvis du skal servere retten som hovedrett er det bare å doble mengdene

Ingredienser

(10 porsjoner)

500 g TORO Penne Rigatti

650 g Stabburet Kjøttboller Grønnere

130 g TORO Proffkjøkken Pastasaus

Tomat og Urter

40 g TORO Urter i Olje Soltørket Tomat

400 g Pizzasaus Maestro

6 dl vann

2 g TORO Chilipulver malt

Blad persille, hakket



EPD 4591103



EPD 5575667



EPD 876532



EPD 637017



EPD 1629039



EPD 573287

Fremgangsmåte

1. Stek baguetten etter anvisning.
2. Varm kjøttbollene i ovn 170°C i cirka 20 minutter.
3. Del baguetten i 2 på langs og smør på den ene siden.
4. Legg i et par salatblader, tomatskiver og løkringer.
5. Fordel kjøttbollene i baguetten ca. 5 stk i hver.
6. Ta på litt sennep på toppen av bollene.



Vegetar lasagne



Ingredienser

(10 Porsjoner)

1 kg Stabburet Vegetar Farse
500 g TORO Lasagneplater
1 ts TORO Muskatnøtt malt
3,5 stk gul løk
8 fedd hvitløk
2 ss solsikkeolje
2 ts salt
2,5 ts pepper
1,5 ts chiliflak
5 stk tomater, hakket
1,5 ts oregano
850 ml fløte
175 g ost



1632470



EPD 6350383



EPD 592006

Fremgangsmåte

1. Forvarm stekeovnen til 200°C.
2. Rens og kutt løk og hvitløk i biter. Fres i en panne med litt olje til løken blir blank. Stek farsen i pannen, og ha i salt, pepper og chiliflak. Tilsett hakket tomat og oregano. Gi det hele et oppkok.
3. Kok opp fløte og bland inn ost så den smelter. Smak til med muskat og pepper.
4. Legg tomatsaus og lasagneplater lagvis i en passe stor ildfast form (ca. tre lag). Topp med hvit saus.
5. Stek i ovnen i ca. 30-40 minutter.
6. Server med en grønn salat.



Kalkunsteaklet med paprikasaus og grønnsaker



Ingredienser

(10 porsjoner)

1,4 kg Stabburet Kalkunsteaklet m/ost

500 g paprika, fryst

5 g hvitløk

100 g tomatpaste

250 ml fløte

600 g brokkoli

400 ml grønnsaksbuljong

500 g løk

125 g dijonsennep

300 g blomkål

Fremgangsmåte

1. Fres løk, hvitløk og olje i en gryte til det blir blankt. Ha i strimlet paprika og tomatpaste. Tilsett grønnsaksbuljong og kok opp i ca. 10 minutter.
2. Bland og tilsett fløte, smak til med pepper og evt. litt balsamico.
3. Kutt blomkål og brokkoli i buketter.
4. Bland sammen dijonsennep, olje, salt og hakket løk med blomkål, og stek i ovnen i 12-14 minutter på 200°C.
5. Damp brokkoli i ca. 7 min.
6. Stek opp kalkunsteaklet i 10-12 minutter i convection-ovn i på 200°C fra fryst tilstand.



EPD 929984



Sprø vegetar schnitzel med sursøt kål



Ingredienser

(10 porsjoner)
20 stk Stabburet Vegetar Schnitzel
200 g TORO Sweet & Sour Saus
800 g lilla kål
300 g gulrøtter
200 g epler
60 g sitronskiver
25 g persille
1 kg potetbåter



EPD 6060347



EPD 862920

Fremgangsmåte

1. Kutt kål og gulrøtter i tynne strimler på en julienne.
2. Bland ferdig kuttet kål og gulrot med sweet & sour ferdig blanding. Masser kålblandingen for hånd. Kutt friske epler i terninger og bland de inn i kålsalaten.
3. Kutt poteter i båter og ha på salt, olje og pepper. Stek i ovnen til de er gylne.
4. Stek schnitzel på rist fra fryst tilstand i convection-ovn på 180°C i 10 til 12 minutter.
5. Server kålsalaten med 2 stk schnitzler, en sitronskive og med hakket persille på toppen.

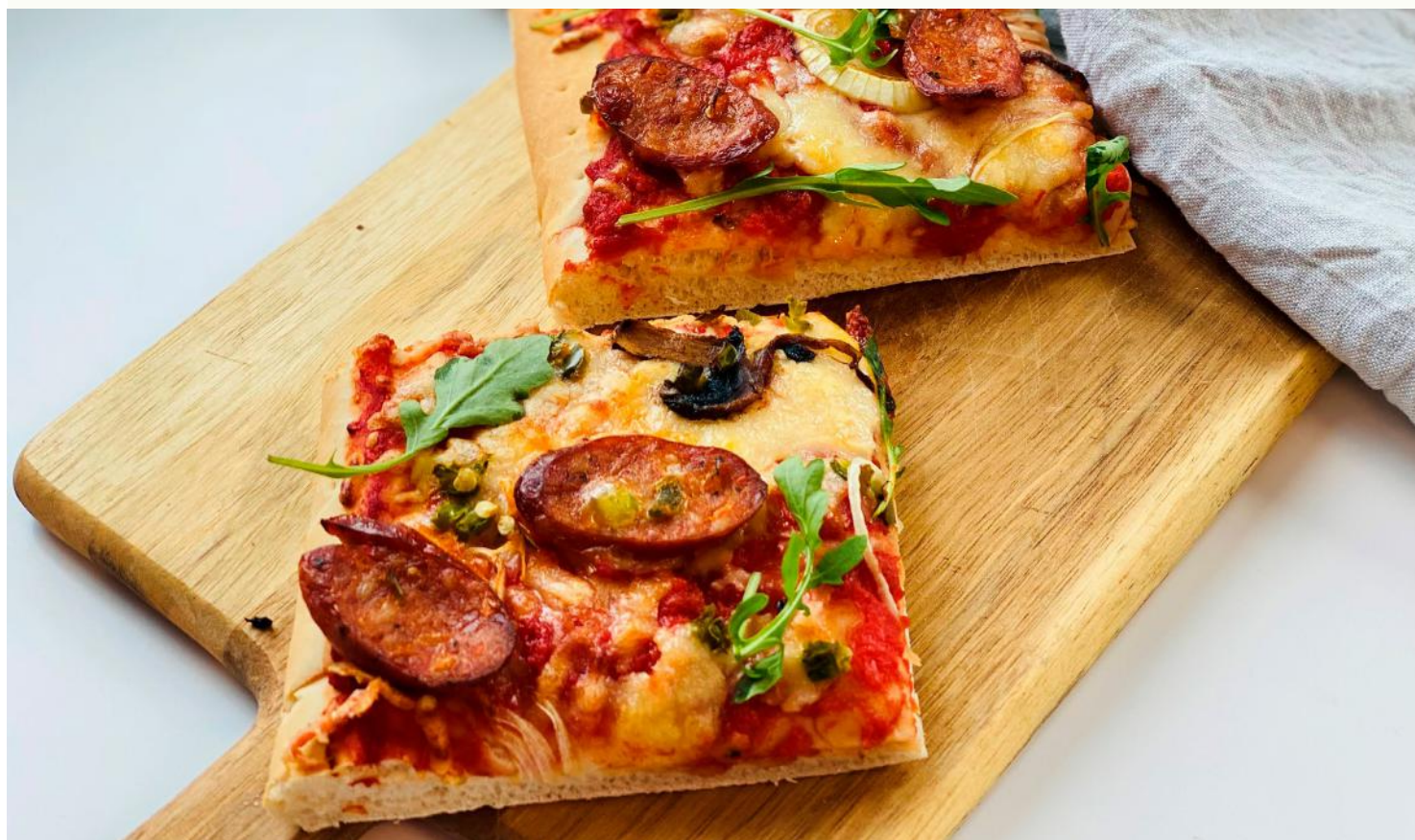


NÆRINGSINNHOLD:

En porsjon inneholder
351 kcal per porsjon og
12 g protein per porsjon



Restepizza med spicy chorizo



Ingredienser

(8 stykker)

Stabburet Pizzabunn Gastronorm eller

Stabburet Pizzabunn Rustikk m/saus 40 cm

63 g Stabburet Chorizopølse XL

50 g rødløk

8 g rucola

75 g hakket tomat

25 g tomatpuré

66 g champignon

10 g soyasaus

20 g syltet jalapeno

130 g ost



EPD 6498828



EPD 4270344



EPD 6066880

Fremgangsmåte

1. Bland sammen hakket tomat og tomatpuré, smak til med salt, pepper evt. pizzakrydder.
2. Tørstek soppen til den slipper vann og får farge, ha på soyasaus og evt. litt smør. Stek litt til.
3. Kutt chorizopølsen i skiver og stek den.
4. Kutt løk i ringer eller terninger.
5. Ha på sausen, deretter fordel osten.
6. Legg på løk, chorizopølse, soyamarinert sopp og jalapeno. Stek i convection-ovn på 225°C i 6 minutter.
7. Legg på rist etter steking for en sprø bunn.
8. Ha på rucola etter steking.

Brokkoli- og blomkålpizza



Ingredienser

(8 stykker)
Stabburet Pizzabunn Gastronorm eller
Stabburet Pizzabunn Rustikk m/saus 40 cm
100 g brokkoli
100 g blomkål
12 g solsikkefrø
100 g crème fraîche
15 g dijonsennep
5 g hvitløk
4 g timian
2 g sukker
50 g løk
80 g champignon
10 g soyasaus
0,7 g salt
0,5 g pepper
130 g ost



EPD 4270344



EPD 6066880

Fremgangsmåte

1. Rør sammen crème fraîche med sennep, hvitløk, sukker og timian.
2. Tørrstek soppen til den slipper vann og får farge, ha på soyasaus og evt. litt smør. Stek litt til.
3. Kutt blomkål i buketter og bland det med olje, salt, pepper, solsikkekerner og dijonsennep i en ildfast form.
4. Stek i ovnen i 10-12 minutter til blomkålen blir gyllen.
5. Ha hvit saus som base, fordel deretter osten jevnt og deretter legg på løkringer, ristede blomkålbuketter og rå brokkoli, samt soyamarinert sopp.
6. Stek i convection-ovn på 180°C i 12 minutter.
7. Legg på rist etter steking for en sprø bunn.

2025

JANUAR

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
1			1	2	3	4	5
2	6	7	8	9	10	11	12
3	13	14	15	16	17	18	19
4	20	21	22	23	24	25	26
5	27	28	29	30	31		

FEBRUAR

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
5						1	2
6	3	4	5	6	7	8	9
7	10	11	12	13	14	15	16
8	17	18	19	20	21	22	23
9	24	25	26	27	28		

MARS

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
9						1	2
10	3	4	5	6	7	8	9
11	10	11	12	13	14	15	16
12	17	18	19	20	21	22	23
13	24	25	26	27	28	29	30
14	31						

APRIL

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
14		1	2	3	4	5	6
15	7	8	9	10	11	12	13
16	14	15	16	17	18	19	20
17	21	22	23	24	25	26	27
18	28	29	30				

MAI

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
18				1	2	3	4
19	5	6	7	8	9	10	11
20	12	13	14	15	16	17	18
21	19	20	21	22	23	24	25
22	26	27	28	29	30	31	

JUNI

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
22							1
23	2	3	4	5	6	7	8
24	9	10	11	12	13	14	15
25	16	17	18	19	20	21	22
26	23	24	25	26	27	28	29
27	30						

JULI

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
27		1	2	3	4	5	6
28	7	8	9	10	11	12	13
29	14	15	16	17	18	19	20
30	21	22	23	24	25	26	27
31	28	29	30				

AUGUST

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
31						1	2
32	4	5	6	7	8	9	10
33	11	12	13	14	15	16	17
34	18	19	20	21	22	23	24
35	25	26	27	28	29	30	31

SEPTEMBER

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
35	1	2	3	4	5	6	7
36	8	9	10	11	12	13	14
37	15	16	17	18	19	20	21
38	22	23	24	25	26	27	28
39	29	30	30				

OKTOBER

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
40			1	2	3	4	5
41	6	7	8	9	10	11	12
42	13	14	15	16	17	18	19
43	20	21	22	23	24	25	26
44	27	28	29	30	31		

NOVEMBER

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
44						1	2
45	3	4	5	6	7	8	9
46	10	11	12	13	14	15	16
47	17	18	19	20	21	22	23
48	24	25	26	27	28	29	30

DESEMBER

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
49	1	2	3	4	5	6	7
50	8	9	10	11	12	13	14
51	15	16	17	18	19	20	21
52	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31				

Onsdag 1. januar1. nyttårsdag
Søndag 13. aprilPalmesøndag
Torsdag 17. aprilSkjærtorsdag
Fredag 18. aprilLangfredag
Søndag 20. april1. påskedag

Torsdag 21. april2. påskedag
Torsdag 1. maiOffentlig høytidsdag
Lørdag 17. maiGrunnlovsdag
Torsdag 29. maiKristi Himmelfartsdag
Søndag 8. juni1. pinsedag

Mandag 9. juni2. pinsedag
Torsdag 25. desember1. juledag
Fredag 26. desember2. juledag

2026

JANUAR

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
1				1	2	3	4
2	5	6	7	8	9	10	11
3	12	13	14	15	16	17	18
4	19	20	21	22	23	24	25
5	26	27	28	29	30	31	

FEBRUAR

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
5							1
6	2	3	4	5	6	7	8
7	9	10	11	12	13	14	15
8	16	17	18	19	20	21	22
9	23	24	25	26	27	28	

MARS

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
9							1
10	2	3	4	5	6	7	8
11	9	10	11	12	13	14	15
12	16	17	18	19	20	21	22
13	23	24	25	26	27	28	29
14	30	31					

APRIL

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
14			1	2	3	4	5
15	6	7	8	9	10	11	12
16	13	14	15	16	17	18	19
17	20	21	22	23	24	25	26
18	27	28	29	30			

MAI

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
18					1	2	3
19	4	5	6	7	8	9	10
20	11	12	13	14	15	16	17
21	18	19	20	21	22	23	24
22	25	26	27	28	29	30	31

JUNI

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
23	1	2	3	4	5	6	7
24	8	9	10	11	12	13	14
25	15	16	17	18	19	20	21
26	22	23	24	25	26	27	28
27	29	30					

JULI

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
27			1	2	3	4	5
28	6	7	8	9	10	11	12
29	13	14	15	16	17	18	19
30	20	21	22	23	24	25	26
31	27	28	29	30	31		

AUGUST

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
31						1	2
32	3	4	5	6	7	8	9
33	10	11	12	13	14	15	16
34	17	18	19	20	21	22	23
35	24	25	26	27	28	29	30
36	31						

SEPTEMBER

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
36		1	2	3	4	5	6
37	7	8	9	10	11	12	13
38	14	15	16	17	18	19	20
39	21	22	23	24	25	26	27
40	28	29	30				

OKTOBER

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
40				1	2	3	4
41	5	6	7	8	9	10	11
42	12	13	14	15	16	17	18
43	19	20	21	22	23	24	25
44	26	27	28	29	30	31	

NOVEMBER

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
44							1
45	2	3	4	5	6	7	8
46	9	10	11	12	13	14	15
47	16	17	18	19	20	21	22
48	23	24	25	26	27	28	29
49	30						

DESEMBER

Uke	Man	Tirs	Ons	Tors	Fre	Lør	Søn
49		1	2	3	4	5	6
50	7	8	9	10	11	12	13
51	14	15	16	17	18	19	20
52	21	22	23	24	25	26	27
53	28	29	30	31			

Torsdag 1. januar1. nyttårsdag
Søndag 29. mars Palmesøndag
Torsdag 2. april Skjærtorsdag
Fredag 3. april Langfredag
Søndag 5. april1. påskedag

Mandag 6. april2. påskedag
Fredag 1. mai Offentlig høytidsdag
Torsdag 14. mai Kristi Himmelfartsdag
Søndag 17. mai Grunnlovsdag
Søndag 24. mai1. pinsedag

Mandag 25. mai2. pinsedag
Fredag 25. desember1. juledag
Lørdag 26. desember2. juledag



Se hele sortimentet
i produktkatalogen



ÅRETS MATDAGER I 2025

17. januar	Grisens dag
17. januar	Den internasjonale Pizzadagen
06. februar	Samefolkets dag
09. februar	Morsdag
14. februar	Valentinsdag
02. mars	Fastelavn
04. mars	Pannekakedagen
06. mars	Fiskens dag
22. mars	Verdens vanndag
25. mars	Den store vaffeldagen
04. april	Gulrotdagen
08. april	Kakedagen
10. mai	Årets første grilldag
28. mai	Den internasjonale Hamburgerdagen
01. juni	Verdens melkedag
08. juni	Sjømatens dag
20. juni	Skolebrødets dag
23. juni	Sankthans
29. juli	Olsok
04. september	Den internasjonale Bacondagen
24. september	Verdens skolemelkdag
25. september	Fårikålens Festdag
30. september	Den norske epledagen
01. oktober	Potetdagen
01. oktober	Vegetardag
01. oktober	Lutefisksesongen starter
04. oktober	Kanelbollens dag
10. oktober	Verdens eggdag
16. oktober	Verdens matvaredag
16. oktober	Verdens brøddag
23. oktober	Grøtens dag
31. oktober	Halloween
31. oktober	Ostens dag
01. november	Den internasjonale Vegandagen
09. november	Farsdag
27. november	Thanksgiving
08. desember	Brownidagen
13. desember	Luciadagen

1 UKES MENYPLAN

[illegible]

2 UKERS MENYPLAN

[illegible]

4 UKERS MENYPLAN

6 UKERS MENYPLAN

[illegible]



Se hele sortimentet
i produktkatalogen

OKTOBER/NOVEMBER 2024

uke 44

MANDAG 28		KOMMENTARER
TIRSDAG 29		KOMMENTARER
ONSDAG 30		KOMMENTARER
TORSDAG 31		KOMMENTARER
		Halloween 
FREDAG 1		KOMMENTARER
		Vegandag 
LØRDAG 2		KOMMENTARER
SØNDAG 3		KOMMENTARER

NOVEMBER 2024

uke 45

MANDAG 4		KOMMENTARER
TIRSDAG 5		KOMMENTARER
ONSDAG 6		KOMMENTARER
TORSDAG 7		KOMMENTARER
FREDAG 8		KOMMENTARER
LØRDAG 9		KOMMENTARER
SØNDAG 10		KOMMENTARER
		Farsdag 

NOVEMBER 2024

uke 46

MANDAG 11		KOMMENTARER
TIRSDAG 12		KOMMENTARER
ONSDAG 13		KOMMENTARER
TORSDAG 14		KOMMENTARER
FREDAG 15		KOMMENTARER
LØRDAG 16		KOMMENTARER
SØNDAG 17		KOMMENTARER

NOVEMBER 2024

uke 47

MANDAG 18		KOMMENTARER
TIRSDAG 19		KOMMENTARER
ONSDAG 20		KOMMENTARER
TORSDAG 21		KOMMENTARER
FREDAG 22		KOMMENTARER
LØRDAG 23		KOMMENTARER
SØNDAG 24		KOMMENTARER

NOVEMBER/DESEMBER 2024

uke 48

MANDAG 25		KOMMENTARER
TIRSDAG 26		KOMMENTARER
ONSDAG 27		KOMMENTARER
TORSDAG 28		KOMMENTARER
FREDAG 29		KOMMENTARER
LØRDAG 30		KOMMENTARER
SØNDAG 1		KOMMENTARER

NOVEMBER/DESEMBER 2024

uke 49

MANDAG 2		KOMMENTARER
TIRSDAG 3		KOMMENTARER
ONSDAG 4		KOMMENTARER
TORSDAG 5		KOMMENTARER
FREDAG 6		KOMMENTARER
LØRDAG 7		KOMMENTARER
SØNDAG 8		KOMMENTARER
		Browniedagen 

DESEMBER 2024

uke 50

MANDAG 9		KOMMENTARER
TIRSDAG 10		KOMMENTARER
ONSDAG 11		KOMMENTARER
		Finland Nasjonaldag 
TORSDAG 12		KOMMENTARER
FREDAG 13		KOMMENTARER
LØRDAG 14		KOMMENTARER
SØNDAG 15		KOMMENTARER

DESEMBER 2024

uke 51

MANDAG 16		KOMMENTARER
TIRSDAG 17		KOMMENTARER
ONSDAG 18		KOMMENTARER
TORSDAG 19		KOMMENTARER
FREDAG 20		KOMMENTARER
LØRDAG 21		KOMMENTARER
SØNDAG 22		KOMMENTARER

DESEMBER 2024

uke 52

MANDAG 23		KOMMENTARER
TIRSDAG 24		KOMMENTARER
ONSDAG 25		KOMMENTARER
TORSDAG 26		KOMMENTARER
FREDAG 27		KOMMENTARER
LØRDAG 28		KOMMENTARER
SØNDAG 29		KOMMENTARER

DESEMBER 2024 / JANUAR 2024

uke 01

MANDAG 30		KOMMENTARER
TIRSDAG 31		KOMMENTARER
		Nyttårsaften 
ONSDAG 1		KOMMENTARER
		1. Nyttårsdag 
TORSDAG 2		KOMMENTARER
FREDAG 3		KOMMENTARER
LØRDAG 4		KOMMENTARER
SØNDAG 5		KOMMENTARER



Se hele sortimentet
i produktkatalogen

VINTER Menyforslag

SUPPE



MEKSIKANSK TOMATSUPPE MED RISTEDE KIKERTER, GRANATEPLE OG RØMME

EPD	Varenavn
1710912	TORO Proffkjøkken Meksikansk Tomatsuppe 12 l



BLOMKÅLSUPPE MED SRIRACHA

EPD	Varenavn
1710797	TORO Proffkjøkken Blomkålsuppe 15 l
6053698	TORO Proffkjøkken Blomkålsuppe Paste 39 l



FISKESUPPE

EPD	Varenavn
1710755	TORO Proffkjøkken Bergensk Fiskesuppe 13 l
6053656	TORO Proffkjøkken Fiskesuppe Paste 39 l
5574959	TORO Proffkjøkken Lofoten Fiskesuppe 14 l
5017355	TORO Fisk- & grønnsaksblanding 2 kg



TOMATSUPPE

EPD	Varenavn
1710896	TORO Proffkjøkken Tomatsuppe 13 l
6053672	TORO Proffkjøkken Tomatsuppe paste 33 l
4690483	TORO Proffkjøkken Tomatsuppe Kok & Kjøll 15 l

FISK



SEIBIFF MED LØK SERVERT MED POTETER, RÅKOSTSALAT OG SJYSAUS

EPD	Varenavn
1205202	TORO Seibiff m/løk, forstekt 140-160 g
6053839	TORO Sjysaus 18 l



GRØNNSAKSPANERT SEI MED SUPERRIS OG HOLLANDAISESAUS

EPD	Varenavn
4854071	TORO Sei grønnsakspanert forstekt 80 g
6053771	TORO Proffkjøkken Hollandaisesaus paste 31 l
1767573	TORO Proffkjøkken Hollandaisesaus 9,5 l



SPRØBAKT RØDSPETTE MED ERTER, POMMES FRITES OG RØMMEDRESSING

EPD	Varenavn
653220	TORO Sprøbakt Rødspette dobbel 140-160 g
5657341	Nora Selskapsarter 410 g
1826437	Idun Rømmedressing 800 g
6373799	Idun Aioli 795 g



GRØNNSAKSPANERT SEI MED SANDEFJORDSMØR

EPD	Varenavn
4854071	TORO Sei grønnsakspanert forstekt 80 g
4268363	TORO Proffkjøkken Sandefjordsmør 6 l

VINTER Menyforslag

KJØTT



SCHNITZEL MED ERTEPURÈ, KAPERS OG SITRON

EPD	Varenavn
545582	Stabburet Schnitzel Panert 150 g
1409705	TORO Krydderiet Kapers 460 g
5657341	Nora Selskapsorter 410 g



LASAGNE MED FRISK SALAT OG DRESSING

EPD	Varenavn
4020129	Stabburet Lasagne halvgastronorm 2 kg
2217636	Idun Balsamico dressing 260 g
1751999	Idun Fransk dressing 265 g



GRØNNERE KJØTTBOLLER MED FLØTESAUS OG GRØNNSAKER

EPD	Varenavn
5575667	Stabburet Grønnere Kjøttboller 13 g
6053763	TORO Proffkjøkken Fløtesaus paste 7,5 l
5657317	Nora Husholdningserter 410 g
2487445	Nora Tyttebærsyltetøy 9,5 kg



SPANSK GRYTE MED MIDDAGSRIS

EPD	Varenavn
2708477	TORO Spansk Gryte 7,5 l
633552	TORO Middagsris parboiled langkornet 15 kg

DESSERT



FERDIGE OPPDELTE LANGPANNKAKER

EPD	Varenavn
4365557	TORO Fyrstekake langpanne oppdelt 36 stk
4365573	TORO Gulrotkake langpanne oppdelt 36 stk
4365649	TORO Sjokoladecake langpanne oppdelt 36 stk



ELEGANT MOUSSE

EPD	Varenavn
1800085	TORO Sjokolademousse kaldrørt 9,8 l



FROMASJ MED SAUS OG BÆR

EPD	Varenavn	EPD	Varenavn
4186466	TORO Sjokoladesaus ferdig 0,9 l	868083	TORO Karamellfromasj 1,5 l
4186433	TORO Karamellsaus ferdig 0,9 l	868067	TORO Sjokoladefromasj 1,5 l
5121041	TORO Sjokolade-vanilje fromasj 1,5 l	241547	TORO Krokanfromasj 1,5 l

VINTER Menyforslag



BROKKOLI & BACON PAI

EPD	Varenavn
4499794	Stabburet Pai m/Bacon & Brokkoli 220 g
1010842	Idun Thousand Island Dressing Kuvert 22 g
1683481	Idun Dressing Rømme Kuvert 22 g



VEGETARLASAGNE MED SALAT

EPD	Varenavn
6350383	Stabburet Vegetar Farse 3 kg
1767599	TORO Proffkjøkken Lasagnesaus 8 l
1632470	TORO Lasagneplater 58 stk
1708627	TORO Vegetarlasagne porsjon 200 g
1751999	Idun Fransk Dressing 265 g

PRØV VÅRE PLANTEBASERTE PRODUKTER



PASTA MED VEGETARBOLLER

EPD	Varenavn
5658729	Stabburet Vegetar Boller 12 g
1629443	TORO Pastaskruer fusilli 15 kg
4591103	TORO Proffkjøkken Pastasaus m/tomat & urter 7 l



PITA MED FALAFEL

EPD	Varenavn
6060651	Stabburet Falafel 8 g
5512686	Idun Vegan Mayo Base 10 kg
573287	TORO Urter i Olje soltørket tomat 350 g

JANUAR 2025

uke 2

MANDAG 6		KOMMENTARER
TIRSDAG 7		KOMMENTARER
ONSDAG 8		KOMMENTARER
TORSDAG 9		KOMMENTARER
FREDAG 10		KOMMENTARER
LØRDAG 11		KOMMENTARER
SØNDAG 12		KOMMENTARER

Husk den Internasjonale Pizzadagen

**17.
JAN**

Feir den internasjonale pizzadagen med oss! Velg din favoritt blant våre fantastiske pizzabunner: rustikk, pannebakt, amerikansk, rå, napoli vedfyrt eller napoli deigemne. Eller prøv våre ferdigtoppede pizzaer, klare til å nytes med minimal innsats. Uansett hva du velger, blir det garantert en smakfull pizzadag!



Se hele sortimentet
i produktkatalogen



JANUAR 2025

uke 3

MANDAG 13		KOMMENTARER
TIRSDAG 14		KOMMENTARER
ONSDAG 15		KOMMENTARER
TORSDAG 16		KOMMENTARER
FREDAG 17		KOMMENTARER
		Grisens dag 
		Pizzadagen 
LØRDAG 18		KOMMENTARER
SØNDAG 19		KOMMENTARER

JANUAR 2025

uke 4

MANDAG 20		KOMMENTARER
TIRSDAG 21		KOMMENTARER
ONSDAG 22		KOMMENTARER
TORSDAG 23		KOMMENTARER
FREDAG 24		KOMMENTARER
LØRDAG 25		KOMMENTARER
SØNDAG 26		KOMMENTARER

JANUAR/FEBRUAR 2025

uke 5

MANDAG 27		KOMMENTARER
TIRSDAG 28		KOMMENTARER
ONSDAG 29		KOMMENTARER
TORSDAG 30		KOMMENTARER
FREDAG 30		KOMMENTARER
LØRDAG 1		KOMMENTARER
SØNDAG 2		KOMMENTARER

FEBRUAR 2025

uke 6

MANDAG 3		KOMMENTARER
TIRSDAG 4		KOMMENTARER
ONSDAG 5		KOMMENTARER
TORSDAG 6		KOMMENTARER
		Samefolkets dag 
FREDAG 7		KOMMENTARER
LØRDAG 8		KOMMENTARER
SØNDAG 9		KOMMENTARER
		Morsdag 

FEBRUAR 2025

uke 7

MANDAG 10		KOMMENTARER
TIRSDAG 11		KOMMENTARER
ONSDAG 12		KOMMENTARER
TORSDAG 13		KOMMENTARER
FREDAG 14		KOMMENTARER
		Valentinsdag 
LØRDAG 15		KOMMENTARER
SØNDAG 16		KOMMENTARER

Husk Pannekakedagen

04.
MAR



EPD 4848826



EPD 4073953



EPD 4179230



Se hele sortimentet
i produktkatalogen

VÅR Menyforslag

PIZZA



BBQ CHICKEN

EPD	Varenavn
6065122	Stabburet Pizzabunn, m/saus&ost 32 cm
4364626	Idun Sweet Hickory BBQ Sauce 1 kg



LOADED MEAT

EPD	Varenavn
6066880	Stabburet Pizzabunn Rustikk m/saus 40 cm
1852094	Stabburet Marinert Strimlet Biffkjøtt 640 g
1083633	Stabburet Bacon u/svor skivet 500 g
2705507	Idun Pizzadressing 800 g



ITALIAN MEATBALL

EPD	Varenavn
4594461	Napoli Pizzabunn Vedfyr 27 cm



PEPPERONI

EPD	Varenavn
6066880	Stabburet Pizzabunn Rustikk m/saus 40 cm
485490	Stabburet Pepperoni Skivet 250 g

PØLSE, WRAPS, HAMBURGER & LASAGNE



HAMBURGER MED BRØD, SALAT OG DRESSING

EPD	Varenavn
2874485	Stabburet Hamburger Basic stekt 115 g
4967626	Stabburet Hamburger Beef stekt 120 g
4967709	Stabburet Hamburger Beef stekt 160 g
1826452	Idun Hamburgerdressing 795 g



WRAPS MED MARINERT KYLLING OG GRØNNSAKER

EPD	Varenavn
4270393	TORO Wraps tortillas 30 cm
4971867	Stabburet Wrapspapir 500 stk
5008982	Stabburet Kylling marinert strimlet 1,2 kg
4019576	Idun Chili mayo 810 g
1827229	Idun Sweet chili saus 910 g



OSTEPØLSE MED BACON, ERTESTUING OG TOMATSALSA

EPD	Varenavn
1925882	Stabburet Ostepølse 106 g
4451431	Stabburet Ostepølse grov 3XL 180 g
1711159	TORO Grønn Ertestuing 7 kg
5994637	Idun Salsa 870 g



LASAGNE SERVERES MED SALAT OG GODT BRØD

EPD	Varenavn
4020129	Stabburet Lasagne halvgastronorm 2 kg
4195236	TORO Lasagne porsjon 330 g
1708627	TORO Lasagne Vegetar porsjon 200 g
2074276	TORO Lasagne Tex-Mex porsjon 200 g

VÅR Menyforslag

SUPPE, GRYTE,
PASTA & FISK



BLOMKÅLSUPPE

EPD	Varenavn
6053698	TORO Proffkjøkken Blomkålsuppe paste 39 l
1710789	TORO Proffkjøkken Blomkål- & brokkolisuppe 17 l
1710797	TORO Proffkjøkken Blomkålsuppe 15 l



MEKSIKANSK GRYTE MED VEGETARFARSE

EPD	Varenavn
5664743	TORO Proffkjøkken Meksikansk gryte 5,5 l
6350383	Stabburet Vegetar Farse 3 kg
4270393	TORO Wraps tortillas 30 cm



PASTA MARINARA MED FISK OG GRØNNSAKER

EPD	Varenavn
5017355	TORO Fisk- & grønnsaksblanding 2 kg
1628981	TORO Krydderiet Havets krydder 600 g
1409705	TORO Krydderiet Kapers 460 g
573287	TORO Krydderiet Urter i Olje soltørket tomat 350 g



RØDSPETTE SERVERES MED ERTER OG REMULADE

EPD	Varenavn
653204	TORO Rødspette enkelpanert 70-100 g
832469	Idun Remulade kuvert 14 g
5657341	Nora Selskapsrter 410 g

DESSERT



SJOKOLADEPUDDING MED SAUS OG BÆR

EPD	Varenavn
2262418	TORO Sjokoladepudding 11 l
2332765	TORO Vaniljesaus kaldrørt 11,3 l
2262285	TORO Sjokoladepudding usukret 14 l
2262301	TORO Vaniljesaus usukret 31 l



SJOKOLADE OG BRINGEBÆRKAKE MED BRINGEBÆR

EPD	Varenavn
5273354	TORO Lys kakemiks gastronom 1,2 kg
5273339	TORO Sjokoladecake gastronom 1,2 kg



SJOKOLADEVAFFELKAKE MED BRINGEBÆR

EPD	Varenavn
5182571	TORO Sjokoladecake Langpanne 854g
5273339	TORO Sjokoladecake gastronom 1,2 kg
6052146	TORO Sjokoladeglasur til Langpanne 350 g
6056279	TORO Kremet Sjokoladeglasur 140g
5198056	TORO Kremet sjokoladeglasur ferdig 340g
1760750	TORO Vaffelmiks 9,5 l



17. MAI BROWNIE OSTEKREM OG BÆR

EPD	Varenavn
5273347	TORO Brownies gastronom 1,4 kg
862755	TORO Brownies 552 g
4251310	TORO Brownies Langpanne 883 g
6056261	TORO Glasurmiks til Ostekrem 126 g

FEBRUAR 2025

uke 8

MANDAG 17		KOMMENTARER
TIRSDAG 18		KOMMENTARER
ONSDAG 19		KOMMENTARER
TORSDAG 20		KOMMENTARER
FREDAG 21		KOMMENTARER
LØRDAG 22		KOMMENTARER
SØNDAG 23		KOMMENTARER

TORO PROFFKJØKKEN

VI HJELPER DEG Å LYKKES MED SUPPE



BULJONG

Med et bredt buljongsortiment i både pulver, pastøs og flytende hjelper vi deg å sette smaken på din suppe fra bunn av.



PULVER

Pulversuppene våre er rike på garnityr og har gode varmeholdningsegenskaper som gjør det enkelt å servere god suppe til mange! Server som den er eller sett ditt personlige preg.



PASTE

TORO Proffkjøkkens pastøse supper har en dyp og god smak, og er helt uten garnityr som gjør den perfekt som smaksbase for din signatursuppe.



KOK & KJØL

Våre kok & kjøll supper er tilpasset sous vide- produksjon og er kjøle- og frysestabile.



Se hele sortimentet
i produktkatalogen



FEBRUAR/MARS 2025

uke 9

MANDAG 24		KOMMENTARER
TIRSDAG 25		KOMMENTARER
ONSDAG 26		KOMMENTARER
TORSDAG 27		KOMMENTARER
FREDAG 28		KOMMENTARER
LØRDAG 1		KOMMENTARER
SØNDAG 2		KOMMENTARER
		Fastelavn 

**6.
MAR**

Husk Fiskens dag



653204 TORO Rødspettefilet panert 70-100 g



5017355 TORO Fisk- og grønnsaksblanding 2 kg
1767573 TORO Proffkjøkken Hollandaisesaus 9,5 l
241505 TORO Krydderiet Urter i Olje Hvitløk 350 g



1205202 TORO Seibiff m/løk 140 - 160 g



5017355 TORO Fisk- og grønnsaksblanding 2 kg
6053656 TORO Proffkjøkken Fiskesuppe paste 39 l



4854071 TORO Sei grønnsakspanert forstekt 80 g
4268363 TORO Proffkjøkken Sandefjordsmør 6 l



5017355 TORO Fisk- og grønnsaksblanding 2 kg
4091690 TORO Proffkjøkken Thaisuppe Red Curry 11 l

PÅSKE

Menyforslag



LAMMELÅR MED FLØTESAUS

EPD	Varenavn
6053763	TORO Proffkjøkken Fløtesaus Paste 7,5 l
638114	TORO Potetmos m/melk 26 kg



**LAMMEKOTELETTER
MED BALSAMICO DRESSING**

EPD	Varenavn
6053839	TORO Proffkjøkken Sjysaus 18 l
524116	TORO Potetmos 32 kg
2217636	Idun Balsamico dressing 260 g



**VILTGRYTE MED KALKUN,
DRUER, SOPP OG LØK**

EPD	Varenavn
6053722	TORO Proffkjøkken Viltsaus paste 12 l
6053706	TORO Proffkjøkken Rødvinsaus paste 9 l
524116	TORO Potetmos 32 kg



KALKUN MED RØDVINSSAUS

EPD	Varenavn
6053706	TORO Proffkjøkken Rødvinsaus paste 9 l



PÅSKEMUFFINS

EPD	Varenavn
4076873	TORO Sjokolademuffins 335 g
6056261	TORO Glasurmiks til Ostekrem 126 g



EGG CUPCAKES

EPD	Varenavn
5273354	TORO Lys kakemiks gastronorm 1,2 kg
5658000	TORO Lyse Muffins Familiepakning 520 g
5198056	TORO Kremet sjokoladeglasur ferdig 340 g



PÅSKEDESSERT TAPAS MED PANNA COTTA OG SJOKOLADEMOUSSE

EPD	Varenavn
1767623	TORO Panna cotta 6,3 l
1800085	TORO Sjokolademousse kaldrørt 9,8 l



KYLLING PÅSKEMUFFINS

EPD	Varenavn
5273354	TORO Lys kakemiks gastronorm 1,2 kg
5658000	TORO Lyse Muffins Familiepakning 520 g

PÅSKE

Menyforslag



PÅSKEMUFFINS MED GLASUR

EPD	Varenavn
5273339	TORO Sjokoladecake gastronom 1,2 kg
4076873	TORO Sjokolademuffins 335 g
6056261	TORO Glasurmiks til Ostekrem 126 g



SITRONMUFFINS - MED OSTEKREM

EPD	Varenavn
5273354	TORO Lys kakemiks gastronom 1,2 kg
5658000	TORO Lyse Muffins Familiepakning 520 g
6056261	TORO Glasurmiks til Ostekrem 126 g



PÅSKE MENY

LØRDAG	
PALMESØNDAG	
MANDAG	
TIRSDAG	
ONSDAG	
SKJÆRTORSDAG	
LANGFREDAG	
PÅSKEAFTEN	
1. PÅSKEDAG	
2. PÅSKEDAG	

Husk Vaffeldagen!

25.
MAR



EPD 320952



EPD 4073953



EPD 4074068



EPD 6052120



EPD 1760750

MARS 2025

uke 10

MANDAG 3		KOMMENTARER
TIRSDAG 4		KOMMENTARER
		Pannekakedagen 
		Fetetirsdag 
ONSDAG 5		KOMMENTARER
TORSDAG 6		KOMMENTARER
		Fiskens dag 
FREDAG 7		KOMMENTARER
LØRDAG 8		KOMMENTARER
SØNDAG 9		KOMMENTARER

MARS 2025

uke 11

MANDAG 10		KOMMENTARER
TIRSDAG 11		KOMMENTARER
ONSDAG 12		KOMMENTARER
TORSDAG 13		KOMMENTARER
FREDAG 14		KOMMENTARER
LØRDAG 15		KOMMENTARER
SØNDAG 16		KOMMENTARER

MARS 2025

MANDAG 17		KOMMENTARER
TIRSDAG 18		KOMMENTARER
ONSDAG 19		KOMMENTARER
TORSDAG 20		KOMMENTARER
FREDAG 21		KOMMENTARER
LØRDAG 22		KOMMENTARER
		Verdens Vanndag 
SØNDAG 23		KOMMENTARER

**08.
APR**

Husk Kakedagen



Se hele sortimentet
i produktkatalogen

EPD 5273354
TORO Lys kakemiks
gastronorm 1,2 kg





EPD 4365649
TORO Sjokoladekake langpanne oppdelt 36 stk



EPD 4365557
TORO Fyrstekake langpanne oppdelt 36 stk



EPD 4365573
TORO Gulrotkake
langpanne oppdelt 36 stk



EPD 5273339
TORO Sjokoladekake
gastronom 1,2 kg

MARS 2025

uke 13

MANDAG 24		KOMMENTARER
TIRSDAG 25		KOMMENTARER
		Den store vaffeldagen 
ONSDAG 26		KOMMENTARER
TORSDAG 27		KOMMENTARER
FREDAG 28		KOMMENTARER
LØRDAG 29		KOMMENTARER
SØNDAG 30		KOMMENTARER

APRIL 2025

uke 14

MANDAG 31		KOMMENTARER
TIRSDAG 1		KOMMENTARER
ONSDAG 2		KOMMENTARER
TORSDAG 3		KOMMENTARER
FREDAG 4		KOMMENTARER
		Gulrotdagen 
LØRDAG 5		KOMMENTARER
SØNDAG 6		KOMMENTARER

APRIL 2025

uke 15

MANDAG 7		KOMMENTARER
TIRSDAG 8		KOMMENTARER
		Kakedagen 
ONSDAG 9		KOMMENTARER
TORSDAG 10		KOMMENTARER
FREDAG 11		KOMMENTARER
LØRDAG 12		KOMMENTARER
SØNDAG 13		KOMMENTARER
		Palmesøndag 

APRIL 2025

uke 16

MANDAG 14		KOMMENTARER
TIRSDAG 15		KOMMENTARER
ONSDAG 16		KOMMENTARER
TORSDAG 17		KOMMENTARER
		Skjærtorsdag 
FREDAG 18		KOMMENTARER
		Langfredag 
LØRDAG 19		KOMMENTARER
SØNDAG 20		KOMMENTARER
		1. påskedag 

Mai Dager

BROWNIES MED MARSHMALLOWS OG BÆR

Lite smaker bedre enn en saftig brownies og den er perfekt til store anledninger som 17. mai. Kle den i rødt, hvitt og blått og vipps så er 17. mai-stemningen i hus.



Se hele sortimentet
i produktkatalogen

TIPS!

Server brownies
med TORO
Vaniljesaus og
friske bær



862755



4845343



2332765



2262301



5273347

Mai Dager

MUFFINS MED OSTEKREM OG SEIGMENN

Til 17. mai er det alltid gøy å lage bakverk i rødt, hvitt og blått. Med ostekrem, flagg og friske bær eller fargerike seigmenn på toppen, får du enkelt flotte 17. mai muffins som frisker opp kakebordet.

TIPS!

TORO Glasurmiks til Ostekrem med ekte vanilje gir en fløyelsmyk ostekrem med en rundt smak av vanilje



Se hele sortimentet
i produktkatalogen



5658000



4845343



4074191



5273339



5273354

Mai Dager

LAG FRISTELSER I RØDT,
HVITT OG BLÅTT I MAI!

TIPS!

TORO Gele passer
godt sammen med
TORO Vaniljesaus -
med ekte
vanilje!



Se hele sortimentet
i produktkatalogen



1711001



1711019



2332765



2262301



MAI MENY

MANDAG	
TIRSDAG	
ONSDAG	
TORSDAG	
FREDAG	
LØRDAG	
SØNDAG	

Husk å bestille nok pølser til mai!



Se hele sortimentet
i produktkatalogen



2069540



2069565



1826429

APRIL 2025

uke 17

MANDAG 21		KOMMENTARER
		2. påskedag 
TIRSDAG 22		KOMMENTARER
ONSDAG 23		KOMMENTARER
TORSDAG 24		KOMMENTARER
FREDAG 25		KOMMENTARER
LØRDAG 26		KOMMENTARER
SØNDAG 27		KOMMENTARER

APRIL/MAI 2025

uke 18

MANDAG 28		KOMMENTARER
TIRSDAG 29		KOMMENTARER
ONSDAG 30		KOMMENTARER
TORSDAG 1		KOMMENTARER
		Offentlig høytidsdag 
FREDAG 2		KOMMENTARER
LØRDAG 3		KOMMENTARER
SØNDAG 4		KOMMENTARER

MAI 2025

uke 19

MANDAG 5		KOMMENTARER
TIRSDAG 6		KOMMENTARER
ONSDAG 7		KOMMENTARER
TORSDAG 8		KOMMENTARER
FREDAG 9		KOMMENTARER
LØRDAG 10		KOMMENTARER
		Årets første grilldag 
SØNDAG 11		KOMMENTARER

Happy National Burger Month

Idun har en spennende og variert smaksportefølje som gir deg utallige monteringsmuligheter på hamburgerne dine. Her gir vi deg våre favoritter som løfter smaken som kommer i praktiske 1-kilos flasker.



Se hele sortimentet i produktkatalogen



1826452

5994637

6373799

4019576

1826429

2705507

MAI 2025

uke 20

MANDAG 12		KOMMENTARER
TIRSDAG 13		KOMMENTARER
ONSDAG 14		KOMMENTARER
TORSDAG 15		KOMMENTARER
FREDAG 16		KOMMENTARER
LØRDAG 17		KOMMENTARER
		Norges Grunnlovsdag 
SØNDAG 18		KOMMENTARER

MAI 2025

uke 21

MANDAG 19		KOMMENTARER
TIRSDAG 20		KOMMENTARER
ONSDAG 21		KOMMENTARER
TORSDAG 22		KOMMENTARER
FREDAG 24		KOMMENTARER
LØRDAG 24		KOMMENTARER
SØNDAG 25		KOMMENTARER

MAI/JUNI 2025

uke 22

MANDAG 26		KOMMENTARER
TIRSDAG 27		KOMMENTARER
ONSDAG 28		KOMMENTARER
		Hamburgerdagen 
TORSDAG 29		KOMMENTARER
		Kristi Himmelfartsdag 
FREDAG 30		KOMMENTARER
LØRDAG 31		KOMMENTARER
SØNDAG 1		KOMMENTARER
		Verdens Melkedag 

SOMMER Menyforslag

PIZZA



KJØTTBOLLER OG SKINKE

EPD	Varenavn
6065122	Stabburet Pizzabunn m/saus&ost 32 cm
1830249	Stabburet Skinkebiter 2,5 kg



TACORAMA

EPD	Varenavn
6066880	Stabburet Pizzabunn Rustikk m/saus 40 cm
2541522	Stabburet Kjøttdeig taco 2,5 kg
5994637	Idun Salsa 870 g



KYLLING & PESTO

EPD	Varenavn
4594461	Napoli Pizzabunn Vedfyr 27 cm
241513	TORO Krydderiet Urter i Olje Pesto 700 g



KYLLING

EPD	Varenavn
6066880	Stabburet Pizzabunn Rustikk m/saus 40 cm

PØLSE, NUGGETS, LØVSTEK & FERDIGRETT



PØLSER MED POTETSALAT OG DRESSING

EPD	Varenavn
5218219	Stabburet Ost- & chilipølse 111 g
1826429	Idun Hot dog dressing 830 g



BALI CHICKEN GRYTE MED FRISK SALAT

EPD	Varenavn
5664768	TORO Proffkjøkken Bali Kyllinggryte 8 l
1826437	Idun Rømmedressing 800 g



CÆSARSALAT MED NUGGETS

EPD	Varenavn
1460294	Stabburet Kylling - & Kalkunnuggets 23 g
5512686	Idun Vegan Mayo Base 10 kg



LØVSTEKTALLERKEN MED POMMES FRITES, SALAT OG BEARNAISE

EPD	Varenavn
2874287	Stabburet Løvstek original 120 g
2874295	Stabburet Løvstek original 150 g
1827211	Idun Bearnaisesaus ferdig 825 g
6225437	TORO Proffkjøkken Bearnaisesaus paste 18 l
1767565	TORO Proffkjøkken Bearnaisesaus 8,5 l

SOMMER Menyforslag

GRYTER, SUPPE
& STABBURET WRAP



**SWEET & SOUR GRYTE
MED FISK OG GRØNNSAKER**

EPD	Varenavn
4199600	TORO Proffkjøkken Sweet & Sour Gryte 6 l
5017355	TORO Fisk- og grønnsaksblanding 2 kg
633552	TORO Middagsris paraboiled 15 kg



MEKSIKANSK GRYTE MED VEGETARFARSE

EPD	Varenavn
5664743	TORO Proffkjøkken Meksikansk gryte 5,5 l
6350383	Stabburet Vegetar Farse 3 kg
4270393	TORO Wraps tortillas 30 cm



FISKESUPPE MED FISK OG GRØNNSAKER

EPD	Varenavn
5017355	TORO Fisk- og grønnsaksblanding 2 kg
5574959	TORO Proffkjøkken Fiskesuppe Lofoten 12 l
1710755	TORO Proffkjøkken Fiskesuppe bergensk 13 l
6053656	TORO Proffkjøkken Fiskesuppe paste 39 l



**WRAP MED AVOKADO, SYLTET RØDLØK, VEGAN MAYO
OG GLAZE**

EPD	Varenavn
6350458	Stabburet Pulled Vegetar 3 kg
2786283	Idun Glaze 970 g
5512686	Idun Vegan Mayo Base 10 kg
4270393	TORO Wraps Tortillas 30 cm

DESSERT



GELÉ MED BÆR OG VANILJESAUS

EPD	Varenavn
1711019	TORO Gele m/jordbærsmak 7,3 l
1711001	TORO Gele m/bringebærsmak 7,3 l
2262269	TORO Gele m/jordbærsmak usukret 48 l



VAFLER

EPD	Varenavn
4074043	TORO Vafler Familiepakning 591 g
1760750	TORO Vaffelmiks 9,4 l



DESSERTPAI

EPD	Varenavn
4499802	Stabburet Paibunn 14 cm
4500047	Stabburet Paibunn 23 cm
2262301	TORO Vaniljesaus usukret 31 l
2332765	TORO Vaniljesaus kaldrørt 11,3 l



BROWNIE SJOKOLADEMOUSSE TRIFLE

EPD	Varenavn
1800085	TORO Sjokolademousse kaldrørt 9,8 l
5273347	TORO Brownies gastronom 1,4 kg
862755	TORO Brownies 552 g
4251310	TORO Brownies Langpanne 883 g
5182571	TORO Sjokoladekake Langpanne 854 g
5273339	TORO Sjokoladekake gastronom 1,2 kg

Pizzatopping/ Salatbar

De fleste toppingvariantene er singelfryste, noe som gjør det enkelt å ta ut akkurat den mengden du trenger fra fryseren og redusere avfall. Vår praktiske emballasje bidrar til minimalt svinn, noe som er både økonomisk og miljøvennlig.

KJØTTDEIG STEKT



TACOKJØTTDEIG



PIZZASKINKE



**MARINERT
KYLLING**



**PEPPERONI I
SKIVET**



**MARINERT
BIFFKJØTT**



EPD	VARENAVN	VEKT/KRT	ANT/KRT
1830249	Stabburet Pizzaskinke 5 kg	5 kg	2 stk
1830082	Stabburet Stekt Kjøttdeig 5 kg	5 kg	2 stk
2541522	Stabburet Tacokjøttdeig 5 Kg	5 kg	2 stk
1852094	Stabburet Marinert Strimlet Biffkjøtt 5 x ca. 640 g	3,20 kg	5 stk
485490	Stabburet Pepperoni Skivet 250 g	5 kg	20 stk
5008982	Stabburet Marinert Kylling strimlet 1,20 kg	7,20 kg	6 stk



SOMMER MENY

	JUNI	JULI	AUGUST
MANDAG			
TIRSDAG			
ONSDAG			
TORSDAG			
FREDAG			
LØRDAG			
SØNDAG			

JUNI 2025

uke 23

MANDAG 2		KOMMENTARER
TIRSDAG 3		KOMMENTARER
ONSDAG 4		KOMMENTARER
TORSDAG 5		KOMMENTARER
FREDAG 6		KOMMENTARER
LØRDAG 7		KOMMENTARER
SØNDAG 8		KOMMENTARER
		1. pinsedag 
		Sjømatens dag 

JUNI 2025

uke 24

MANDAG 9		KOMMENTARER
		2. pinsedag 
TIRSDAG 10		KOMMENTARER
ONSDAG 11		KOMMENTARER
TORSDAG 12		KOMMENTARER
FREDAG 13		KOMMENTARER
LØRDAG 14		KOMMENTARER
SØNDAG 15		KOMMENTARER

JUNI 2025

uke 25

MANDAG 16		KOMMENTARER
TIRSDAG 17		KOMMENTARER
ONSDAG 18		KOMMENTARER
TORSDAG 19		KOMMENTARER
FREDAG 20		KOMMENTARER
		Skolebrødets dag 
LØRDAG 21		KOMMENTARER
SØNDAG 22		KOMMENTARER

JUNI 2025

uke 26

MANDAG 23		KOMMENTARER
		St. Hans 
TIRSDAG 24		KOMMENTARER
ONSDAG 25		KOMMENTARER
TORSDAG 26		KOMMENTARER
FREDAG 27		KOMMENTARER
LØRDAG 28		KOMMENTARER
SØNDAG 29		KOMMENTARER

JULI 2025

uke 27

MANDAG 30		KOMMENTARER
TIRSDAG 1		KOMMENTARER
ONSDAG 2		KOMMENTARER
TORSDAG 3		KOMMENTARER
FREDAG 4		KOMMENTARER
		Nasjonaldag, Amerika 
LØRDAG 5		KOMMENTARER
SØNDAG 6		KOMMENTARER

JULI 2025

uke 28

MANDAG 7		KOMMENTARER
TIRSDAG 8		KOMMENTARER
ONSDAG 9		KOMMENTARER
TORSDAG 10		KOMMENTARER
FREDAG 11		KOMMENTARER
LØRDAG 12		KOMMENTARER
SØNDAG 13		KOMMENTARER

JULI 2025

uke 29

MANDAG 14		KOMMENTARER
TIRSDAG 15		KOMMENTARER
ONSDAG 16		KOMMENTARER
TORSDAG 17		KOMMENTARER
FREDAG 18		KOMMENTARER
LØRDAG 19		KOMMENTARER
SØNDAG 20		KOMMENTARER

JULI 2025

uke 30

MANDAG 21		KOMMENTARER
TIRSDAG 22		KOMMENTARER
ONSDAG 23		KOMMENTARER
TORSDAG 24		KOMMENTARER
FREDAG 25		KOMMENTARER
LØRDAG 26		KOMMENTARER
SØNDAG 27		KOMMENTARER

JULI/AUGUST 2025

uke 31

MANDAG 28		KOMMENTARER
TIRSDAG 29		KOMMENTARER
		Olso ^k 
ONSDAG 30		KOMMENTARER
TORSDAG 31		KOMMENTARER
FREDAG 1		KOMMENTARER
LØRDAG 2		KOMMENTARER
SØNDAG 3		KOMMENTARER

AUGUST 2025

uke 32

MANDAG 4		KOMMENTARER
TIRSDAG 5		KOMMENTARER
ONSDAG 6		KOMMENTARER
TORSDAG 7		KOMMENTARER
FREDAG 8		KOMMENTARER
LØRDAG 9		KOMMENTARER
SØNDAG 10		KOMMENTARER

AUGUST 2025

uke 33

MANDAG 11		KOMMENTARER
TIRSDAG 12		KOMMENTARER
ONSDAG 13		KOMMENTARER
TORSDAG 14		KOMMENTARER
FREDAG 15		KOMMENTARER
LØRDAG 16		KOMMENTARER
SØNDAG 17		KOMMENTARER

AUGUST 2025

uke 34

MANDAG 18		KOMMENTARER
TIRSDAG 19		KOMMENTARER
ONSDAG 20		KOMMENTARER
TORSDAG 21		KOMMENTARER
FREDAG 22		KOMMENTARER
LØRDAG 23		KOMMENTARER
SØNDAG 24		KOMMENTARER

AUGUST/SEPTEMBER 2025

uke 35

MANDAG 25		KOMMENTARER
TIRSDAG 26		KOMMENTARER
ONSDAG 27		KOMMENTARER
TORSDAG 28		KOMMENTARER
FREDAG 29		KOMMENTARER
LØRDAG 30		KOMMENTARER
SØNDAG 31		KOMMENTARER

SEPTEMBER 2025

uke 36

MANDAG 1		KOMMENTARER
TIRSDAG 2		KOMMENTARER
ONSDAG 3		KOMMENTARER
TORSDAG 4		KOMMENTARER
		Bacondagen 
FREDAG 5		KOMMENTARER
LØRDAG 6		KOMMENTARER
SØNDAG 7		KOMMENTARER

HØST Menyforslag

GRYTER



TIKKA MASALA

EPD	Varenavn
2548386	TORO Proffkjøkken Tikka masala gryte 8,5 l
6350458	Stabburet Pulled Vegetar 3 kg



THAI SATAY BOWL

EPD	Varenavn
2548345	TORO Proffkjøkken Thaigryte 11 l



STROGANOFFGRYTE

EPD	Varenavn
2548436	TORO Proffkjøkken Stroganoffgryte 7 l



JEGERGRYTE MED GRØNNERE KJØTTBOLLER

EPD	Varenavn
5664842	TORO Proffkjøkken Jegergryte 7 l
5575667	Stabburet Grønnere Kjøttboller 13 g
1929132	Stabburet Mors Kjøttboller 14 g
2487445	Nora Tyttebærsyltetøy 9,5 kg

SUPPER



GRØNNSAKSUPPE MED PERSILLE

EPD	Varenavn
1710813	TORO Proffkjøkken Grønnsaksuppe 10 l



TOMATSUPPE MED SPRØSTEKTE KIKERTER

EPD	Varenavn
1710896	TORO Proffkjøkken Tomatsuppe 13 l
1710912	TORO Proffkjøkken Meksikansk Tomatsuppe 12 l
6053672	TORO Proffkjøkken Tomatsuppe Paste 33 l



PURRESUPPE MED URTER

EPD	Varenavn
1710854	TORO Proffkjøkken Purreløksuppe 15 l



SKOGSOPPSUPPE

EPD	Varenavn
6053664	TORO Proffkjøkken Skogsoppsuppe paste 39 l
1710805	TORO Proffkjøkken Sjøpignonsuppe 13 l
1710870	TORO Proffkjøkken Skogsoppsuppe 14 l

HØST Menyforslag

PANERTE- GRØNNERE- OG FERDIGRETTER



**SAFTIG STEAKLET SANDWICH MED AVOKADO,
BACON, SOPP OG LØK**

EPD	Varenavn
845586	Stabburet Steaklet m/ost 80 g
1083633	Stabburet Bacon uten svor 500 g



**SPRØ KALKUNSTEAKLET MED POTETER,
BØNNER OG SWEET CHILI**

EPD	Varenavn
929984	Stabburet Kalkunsteaklet m/ost 140 g
1827229	Idun Sweet chili saus 910 g



GRØNNERE HAKKEBØFF MED SAUS OG GRØNNSAKER

EPD	Varenavn
5573100	Stabburet Grønnere Hakkebøff 109 g
6054613	TORO Proffkjøkken Brun saus Kok & Kjøl 13 l
6053755	TORO Proffkjøkken Brun middagssaus paste 35 l
6053706	TORO Proffkjøkken Rødvinsaus paste 9 l
461749	Stabburet Stekt Løk 1 kg
401737	Nora Rødbeter 3 kg
2487445	Nora Tyttebærsyltetøy 9,5 kg



LYS LAPSKAUS MED FLATBRØD OG SMØR

EPD	Varenavn
5661806	TORO Lys Lapskaus halvgastronorm 2 kg
489732	Mors Flatbrød hjemmebakt 520 g

DESSERT



EPLEMUFFINS

EPD	Varenavn
5273354	TORO Lys kakemiks gastronom 1,2 kg
5658000	TORO Lyse Muffins Familiepakning 520 g



MULTEFROMASJ med multer i lakka

EPD	Varenavn
862235	TORO Multefromasj 1,5 l



HALLOWEENKAKE MED SPINDELVEV

EPD	Varenavn
5273347	TORO Brownies gastronom 1,4 kg
862755	TORO Brownies 552 g
4251310	TORO Brownies Langpanne 883 g
5182571	TORO Sjokoladekake Langpanne 854 g
5273339	TORO Sjokoladekake gastronom 1,2 kg



SJOKOLADE-VANILJE-FROMASJ MED SJOKOLADESAUS

EPD	Varenavn
5121041	TORO Sjokolade-vanilje fromasj 1,5 l
4186466	TORO Sjokoladesaus ferdig 0,9 l

HØST

Menyforslag



LYS LAPSKAUS

EPD	Varenavn
5661806	TORO Lapskaus Lys Halvgastronorm aluform 2 kg



CARBONARA MED PULLED, BLOMKÅL OG GRØNNE ERTER

EPD	Varenavn
6350458	Stabburet Pulled Vegetar 3 kg
1629021	TORO Pastaskjell conchiglie 12,5 kg
5657341	Nora Selskapsrter 410 g

VI HAR MANGE GODE VEGETARPRODUKTER TIL VEGETARMÅNEDEN OKTOBER!



VEGETARBURGER MED GRØNNSAKER			
EPD	Varenavn	EPD	Varenavn
5501846	Stabburet Vegetar Burger 150 g	5511415	Idun Vegansk burgerdressing 815 g
401711	Nora Agurker hamburger 3 kg	5512686	Idun Vegan Mayo Base 10 kg
2786283	Idun Glaze 970 g		



PASTA MED VEGETARBOLLER	
EPD	Varenavn
5658729	Stabburet Vegetar Boller 12 g
4591103	TORO Proffkjøkken Pastasaus tomat og urter 7 l
1629039	TORO Pastarør Penne Rigate 14 kg

SEPTEMBER 2025

uke 37

MANDAG 8		KOMMENTARER
TIRSDAG 9		KOMMENTARER
ONSDAG 10		KOMMENTARER
TORSDAG 11		KOMMENTARER
FREDAG 12		KOMMENTARER
LØRDAG 13		KOMMENTARER
SØNDAG 14		KOMMENTARER

SEPTEMBER 2025

uke 38

MANDAG 15		KOMMENTARER
TIRSDAG 16		KOMMENTARER
ONSDAG 17		KOMMENTARER
TORSDAG 18		KOMMENTARER
FREDAG 19		KOMMENTARER
LØRDAG 20		KOMMENTARER
SØNDAG 21		KOMMENTARER

SEPTEMBER 2025

uke 39

MANDAG 22		KOMMENTARER
TIRSDAG 23		KOMMENTARER
ONSDAG 24		KOMMENTARER
		Skolemelkdag 
TORSDAG 25		KOMMENTARER
		Fårikålens festdag 
FREDAG 26		KOMMENTARER
LØRDAG 27		KOMMENTARER
SØNDAG 28		KOMMENTARER

SEPTEMBER/OKTOBER 2025

uke 40

MANDAG 29		KOMMENTARER
TIRSDAG 30		KOMMENTARER
		Den norske epledagen 
ONSDAG 1		KOMMENTARER
		Lutefisksesongen starter 
		Vegetardag 
		Potetdagen 
TORSDAG 2		KOMMENTARER
FREDAG 3		KOMMENTARER
LØRDAG 4		KOMMENTARER
		Kanelbollens dag 
SØNDAG 5		KOMMENTARER

Bratwurst til Oktoberfest!



EPD 6495923 Stabburet Lettrøkt Bratwurst XL 150 g
EPD 4089025 Stabburet Krydderpølse grov 3XL 180 g
EPD 6098594 Nora Surkål Spann 1x8,8 kg



Se hele sortimentet
i produktkatalogen

OKTOBER 2025

uke 41

MANDAG 6		KOMMENTARER
TIRSDAG 7		KOMMENTARER
ONSDAG 8		KOMMENTARER
TORSDAG 9		KOMMENTARER
FREDAG 10		KOMMENTARER
		Verdens eggdag 
LØRDAG 11		KOMMENTARER
SØNDAG 12		KOMMENTARER
		Nasjonaldag, Spania 

OKTOBER 2025

uke 42

MANDAG 13		KOMMENTARER
TIRSDAG 14		KOMMENTARER
ONSDAG 15		KOMMENTARER
TORSDAG 16		KOMMENTARER
		Verdens matvaredag 
		Verdens brøddag 
FREDAG 17		KOMMENTARER
LØRDAG 18		KOMMENTARER
SØNDAG 19		KOMMENTARER

OKTOBER 2025

uke 43

MANDAG 20		KOMMENTARER
		Kokkens dag 
TIRSDAG 21		KOMMENTARER
ONSDAG 22		KOMMENTARER
TORSDAG 23		KOMMENTARER
		Grøtens dag 
FREDAG 24		KOMMENTARER
LØRDAG 25		KOMMENTARER
SØNDAG 26		KOMMENTARER

Julesild

SERVERINGSKLAR RETT FRA BOKSEN JULESILD

Julesilden er krydret med deilige smaker av nellik og appelsin som gir den rette julestemningen. Tilgjengelig både på 500 g glass og 2,6 kg boks. Husk å bestille julesild av din distriktsansvarlig i god tid før jul.



Se hele sortimentet
i produktkatalogen



EPD 5366620 TORO Julesild 2,6 kg
EPD 4349437 TORO Julesild 0,5 kg

OKTOBER/NOVEMBER 2025

uke 44

MANDAG 27		KOMMENTARER
TIRSDAG 28		KOMMENTARER
ONSDAG 29		KOMMENTARER
TORSDAG 30		KOMMENTARER
FREDAG 31		KOMMENTARER
		Ostens dag 
		Halloween 
LØRDAG 1		KOMMENTARER
		Vegandag 
SØNDAG 2		KOMMENTARER

JUL

Menyforslag



**LUTEFISK MED GRØNN ERTESTUING,
POTETER OG BACON**

EPD	Varenavn
1711159	TORO Grønn Ertestuing 2 kg (7 kg ferdig stappe)
1083633	Stabburet Bacon i skiver u/svor 500 g
2132082	Idun Sennep Sterk 250 g



**PINNEKJØTT MED VOSSAKORV,
POTETER OG KÅLRABISTAPPE**

EPD	Varenavn
1711167	TORO Kålrabistappe 7 kg
4089504	Nora Tyttebærsyltetøy 1 kg
2132066	Idun Sennep Grov 275 g



**JULETALLERKEN MED RIBBE,
JULEPØLSE, SURKÅL, TYTTEBÆR OG SAUS**

EPD	Varenavn	EPD	Varenavn
6098594	Nora Surkål Spann 1x8,8 kg	1689603	Nora Rødkål Hjemmelagede 1,8 kg
1689645	Nora Surkål Hjemmelagede 1,8 kg	2487445	Nora Tyttebærsyltetøy 9,5 kg
615955	Nora Rødkål Spann 9 kg		

God jul og godt nytt år!



KALKUN MED POTETSALAT, SALAT OG SENNEPSSAUS

EPD	Varenavn
929968	TORO Sennepsaus m/dill ferdig 3 l



**VEGISTEKAKER
- MED RØDKÅL OG BRUNSAUS**

EPD	Varenavn
5832720	Stabburet Vegetar Vegisterkaker 60 g
615955	Nora Rødkål Spann 9 kg
6053755	TORO Proffkjøkken Brun Middagssaus paste 35 l



SILDEKANAPEER - LAG KANAPEER AV ULIKE VARIANTER SILD SOM EN FORRETT ELLER SOM EN DEL AV EN SILDEBUFFET

EPD	Varenavn	EPD	Varenavn
5367552	TORO Sursild 1,2 kg	5367487	TORO Karrisild 2,4 kg
5367545	TORO Sursild 2,5 kg	5367511	TORO Kryddersild i biter 2,5 kg
4191144	TORO Sursild 0,5 kg	5367479	TORO Signatur Kryddersildfilet 2,5 kg
5367529	TORO Tomatsild 1,2 kg	5366620	TORO Julesild 2,6 kg
5367537	TORO Tomatsild 2,5 kg	4349437	TORO Julesild 0,5 kg
5367503	TORO Sennepsild 2,4 kg		

JUL Menyforslag



KAKEBORD

EPD	Varenavn
4365557	TORO Fyrstekake langpanne oppdelt 36 stk
4365573	TORO Gulrotkake langpanne oppdelt 36 stk
4365649	TORO Sjokoladekake langpanne oppdelt 36 stk



NISSSELUE-BROWNIES

EPD	Varenavn
5273347	TORO Brownies gastronom 1,4 kg
862755	TORO Brownies 552 g
4251310	TORO Brownies Langpanne 883 g



LANGFORMFROMASJER

EPD	Varenavn
5121041	TORO Sjokolade-vanilje fromasj 1,5 l
868083	TORO Karamellfromasj 1,5 l
241547	TORO Krokanfromasj 1,5 l
868067	TORO Sjokoladefromasj 1,5 l
862243	TORO Jordbærfromasj 1,5 l
1203165	TORO Cappuccinofromasj 1,5 l



PANNA COTTA MED JORDBÆERGELE

EPD	Varenavn
1767623	TORO Panna cotta 6,3 l
1711019	TORO Gele m/jordbærsmak 7,3 l
2262269	TORO Gele m/jordbærsmak usukret 48 l

God jul og godt nytt år!



**KARAMELLPUDDING MED
KARAMELLSAUS OG PISKET KREM**

EPD	Varenavn
2262327	TORO Karamellpudding usukret 33 l
2262426	TORO Karamellpudding 11 l
4186433	TORO Ferdig Karamellsaus 0,9 l



MULTEFROMASJ

EPD	Varenavn
862235	TORO Multefromasj 1,5 l



TOMTEGLØGG

EPD		EPD	Varenavn
5116249	Tomtegløgg 15 l	200329	Tomtegløgg ekstra kryddersmak 1 l
585596	Tomtegløgg 7,5 l	659045	Tomtegløgg Mix 500 g
337220	Tomtegløgg Original 1000 ml		

Sennepsaus til jul

Sennepsaus passer perfekt til
røkt og gravlaks, potetsalat og
lutefisk. Velg selv hvor mild eller
sterk den skal være!



Se hele sortimentet
i produktkatalogen

EPD 929968 TORO Sennepsaus m/dill ferdig 3 l

**SENNEPSAUS ER FAST FØLGE
TIL GRAVLAKS, MEN PASSER TIL
SÅ MYE MER!**



**JULEPOTETSALAT MED SENNEPSAUS
ER EN FRISK OG SMAKFULL
POTETSALAT SOM PASSER PERFEKT
TIL SALT OG FET JULEMAT SOM
JULESKINKE ELLER SPEKEMAT**



**TÅLER Å KOKES OPP, OG DERMED
YPPERLIG I EN HVIT SENNEPSAUS TIL
LUTEFISK, MEN OGSÅ BARE SOM DEN ER!**



Julens krydder

FORSTERK JULENS SMAKER MED
TORO KRYDDERIET!



Se hele sortimentet
i produktkatalogen



EPD NR.	VARENAVN	VEKT/KRT	STK/KRT
591610	TORO Krydderiet Kanel malt	1 boks à 400 g	1 stk
592337	TORO Krydderiet Pepper sort malt	1 boks à 400 g	1 stk
988212	TORO Krydderiet Kardemomme malt	1 boks à 300 g	1 stk
5355482	TORO Krydderiet Vaniljestenger	1 boks à 75 g	1 stk
591529	TORO Krydderiet Ingefær malt 1x340g	1 boks à 340 g	1 stk
592006	TORO Krydderiet Muskatnøtt malt 1x360g	1 boks à 360 g	1 stk
636043	TORO Krydderiet Gurkemeie 1x400g	1 boks à 400 g	1 stk
635375	TORO Krydderiet Natron 1x910g	1 boks à 910 g	1 stk
564013	TORO Krydderiet Hornsalt 1x700g	1 boks à 700 g	1 stk
1685338	TORO Krydderiet Svinekjøttkrydder 1x750g	1 boks à 750 g	1 stk

God jul og godt nytt år!



JULEMENY

LILLE JULAFTEN	
JULEAFTEN	
1. JULEDAG	
2. JULEDAG	
27. DESEMBER	
28. DESEMBER	
29. DESEMBER	
30. DESEMBER	
NYTTÅRSAFTEN	
1. NYTTÅRSDAG	

Tomtegløgg

Kan også serveres utenom julesesong som gluhwein. Husk Tomtegløgg mix, ferdigblandet rosiner og mandler- det perfekte følget til gløggen



Se hele sortimentet
i produktkatalogen



EPD NR.	VARENAVN	VEKT/KRT	STK/KRT
5116249	Tomtegløgg 5 l	15 l	1 stk
585596	Tomtegløgg 2,5 l	7,50 l	4 stk
338681	Tomtebrygg 200 ml	2,40 l	12 stk
4329058	Tomtegløgg 500 ml	3 l	6 stk
200329	Tomtegløgg Krydder 1 l	6 l	6 stk
337220	Tomtegløgg Original 1 l	6 l	6 stk
659045	Tomtegløgg mix 500 g	3 kg	6 stk
638585	Tomtegløgg mix 175 g	6,30 kg	36 stk

NOVEMBER 2025

uke 45

MANDAG 3		KOMMENTARER
TIRSDAG 4		KOMMENTARER
ONSDAG 5		KOMMENTARER
TORSDAG 6		KOMMENTARER
FREDAG 7		KOMMENTARER
LØRDAG 8		KOMMENTARER
SØNDAG 9		KOMMENTARER
		Farsdag 

Herlige desserter til jul

TORO har et bredt utvalg av ulike gelésmaker, som du enkelt kan bruke som topping eller egen dessert. Passer perfekt sammen med TORO Vaniljesaus og friske bær!



Se hele sortimentet
i produktkatalogen



Enkel tilberedning
med like bra resultat
hver gang og uten
konserveringsmidler!



Gelépulver uten
sukker

**TORO GELÉ PASSER
PERFECT TIL
TORO PANNA COTTA
EPD 1767623**



EPD NR.	VARENAVN	VEKT/KRT	STK/KRT
1767623	TORO Panna cotta 6,30 l	1,05 kg	2 stk
2262269	TORO Gelé med jordbærsmak usukret 7,3 l	4,50 kg	3 stk
1711001	TORO Gelé med bringebærsmak 7,3 l	4,50 kg	3 stk
1711019	TORO Gelé med jordbærsmak 7,3 l	4,50 kg	3 stk
1710995	TORO Gelé med appelsinsmak, 3 l	4,50 kg	3 stk
1711035	TORO Gelé med sitronsmak 7,3 l	4,50 kg	3 stk
1711027	TORO Gelé med kiwismak 7,3 l	4,50 kg	3 stk
2262301	TORO Vaniljesaus usukret 31 l	3 kg	3 stk
2332765	TORO Vaniljesaus kaldrørt 11,3 l	4,50 kg	3 stk

NOVEMBER 2025

uke 46

MANDAG 10		KOMMENTARER
TIRSDAG 11		KOMMENTARER
ONSDAG 12		KOMMENTARER
TORSDAG 13		KOMMENTARER
FREDAG 14		KOMMENTARER
LØRDAG 15		KOMMENTARER
SØNDAG 16		KOMMENTARER

NOVEMBER 2025

uke 47

MANDAG 17		KOMMENTARER
TIRSDAG 18		KOMMENTARER
ONSDAG 19		KOMMENTARER
TORSDAG 20		KOMMENTARER
FREDAG 21		KOMMENTARER
LØRDAG 22		KOMMENTARER
SØNDAG 23		KOMMENTARER

NOVEMBER/DESEMBER 2025

uke 48

MANDAG 24		KOMMENTARER
TIRSDAG 25		KOMMENTARER
ONSDAG 26		KOMMENTARER
TORSDAG 27		KOMMENTARER
		Thanksgiving 
FREDAG 28		KOMMENTARER
LØRDAG 29		KOMMENTARER
SØNDAG 30		KOMMENTARER

DESEMBER 2025

uke 49

MANDAG 1		KOMMENTARER
TIRSDAG 2		KOMMENTARER
ONSDAG 3		KOMMENTARER
TORSDAG 4		KOMMENTARER
FREDAG 5		KOMMENTARER
LØRDAG 6		KOMMENTARER
SØNDAG 7		KOMMENTARER

DESEMBER 2025

uke 50

MANDAG 8		KOMMENTARER
		Browniedagen 
TIRSDAG 9		KOMMENTARER
ONSDAG 10		KOMMENTARER
TORSDAG 11		KOMMENTARER
FREDAG 12		KOMMENTARER
LØRDAG 13		KOMMENTARER
		Luciadagen 
SØNDAG 14		KOMMENTARER

DESEMBER 2025

uke 51

MANDAG 15		KOMMENTARER
TIRSDAG 16		KOMMENTARER
ONSDAG 17		KOMMENTARER
TORSDAG 18		KOMMENTARER
FREDAG 19		KOMMENTARER
LØRDAG 20		KOMMENTARER
SØNDAG 21		KOMMENTARER

DESEMBER 2025

uke 52

MANDAG 22		KOMMENTARER
TIRSDAG 23		KOMMENTARER
ONSDAG 24		KOMMENTARER
		Juleaften
TORSDAG 25		KOMMENTARER
		1. Juledag 
FREDAG 26		KOMMENTARER
		2. Juledag 
LØRDAG 27		KOMMENTARER
SØNDAG 28		KOMMENTARER

JANUAR 2025

uke 1

MANDAG 29		KOMMENTARER
TIRSDAG 30		KOMMENTARER
		Nyttårsaften
ONSDAG 31		KOMMENTARER
		Nyttårsaften 
TORSDAG 1		KOMMENTARER
		1. nyttårsdag 
FREDAG 2		KOMMENTARER
LØRDAG 3		KOMMENTARER
SØNDAG 4		KOMMENTARER

JANUAR 2025

uke 2

MANDAG 5		KOMMENTARER
TIRSDAG 6		KOMMENTARER
ONSDAG 7		KOMMENTARER
TORSDAG 8		KOMMENTARER
FREDAG 9		KOMMENTARER
LØRDAG 10		KOMMENTARER
SØNDAG 11		KOMMENTARER

JANUAR 2025

uke 3

MANDAG 12		KOMMENTARER
TIRSDAG 13		KOMMENTARER
ONSDAG 14		KOMMENTARER
TORSDAG 15		KOMMENTARER
FREDAG 16		KOMMENTARER
LØRDAG 17		KOMMENTARER
		Grisensdag 
		Den internasjonale pizzadagen 
SØNDAG 18		KOMMENTARER

JANUAR 2025

uke 4

MANDAG 19		KOMMENTARER
TIRSDAG 20		KOMMENTARER
ONSDAG 21		KOMMENTARER
TORSDAG 22		KOMMENTARER
FREDAG 23		KOMMENTARER
LØRDAG 24		KOMMENTARER
SØNDAG 25		KOMMENTARER

LOKALE KONTAKTPERSONER

SALGSAPPARAT



REGIONSJEF

REGION NORD

Husby, Thor Egil
Tlf: 909 88 445
thor.egil.husby@orkla.no



SALGSSJEF

TROMS

Ness, Yngve
Tlf: 957 04 142
yngve.ness@orkla.no



TROMS / Ø. FINNMARK

Nordahl, Jan Arne
Tlf: 913 06 255
jan.arne.nordahl@orkla.no



NORDLAND / V. FINNMARK

Åsli, Øyvind
Tlf: 915 40 403
oyvin.asli@orkla.no



TRØNDELAG

Arntsen, Per Anders
Tlf: 917 37 990
per.anders.arntsen@orkla.no



MØRE / TRØNDELAG

Beite, Rolf Jarle
Tlf: 950 79 192
rolf.jarle.beite@orkla.no



SUNNMØRE

Olsen, Line Skogtro
Tlf: 958 83 444
line.skogtro.olsen@orkla.no



TRØNDELAG

Stokdal, Kevin
Tlf: 980 15 261
kevin.stokdal@orkla.no



REGIONSJEF

REGION ØST

Einbu, Stian
Tlf: 480 36 678
stian.einbu@orkla.no



SALGSSJEF

KONGSBERG / DRAMMEN

Reiersrud, Jens Morten
Tlf: 905 87 435
jens.morten.reiersrud@orkla.no



ROMERIKE / OSLO / NITTEDAL

Greni, Morten Andre
Tlf: 910 06 787
morten.andre.greni@orkla.no



FREDRIKSTAD / SARPSBORG

Folkestad, Geir Sindre
Tlf: 928 96 734
geir.sindre.folkestad@orkla.no



LILLEHAMMER / GJØVIK / HAMAR

Gudbrandsen, Bjørn
Tlf: 928 96 966
bjorn.gudbrandsen@orkla.no



ROMERIKE / OSLO / KONGSVINGER / ELVERUM

Spiel, Truls Oddvar
Tlf: 900 31 063
truls.spiel@orkla.no



NORDRE FOLLO / OSLO

Andresen, Espen
Tlf: 926 41 714
espen.andresen@orkla.no



REGIONSJEF

REGION SØR

Seim, Cecilie
Tlf: 911 71 319
cecilie.seim@orkla.no



SALGSSJEF

SKØYEN

Iversen, Tore
Tlf: 928 96 974
tore.iversen@orkla.no



SANDEFJORD / TØNSBERG

Mollestad, Elen
Tlf: 908 20 619
elen.mollestad@orkla.no



PORSGRUNN / NOTODDEN

Amundsen, Morthen L.
Tlf: 911 74 190
morthen.ludvig.amundsen@orkla.no



KRISTIANSAND

Jenssen, Ådne
Tlf: 957 39 218
adne.jenssen@orkla.no



OSLO / FAGERNES / GEILO

Andersen, Jon
Tlf: 907 61 435
jon.andersen@orkla.no



REGIONSJEF

REGION VEST

Svele, Geir
Tlf: 951 07 122
geir.svele@orkla.no



SALGSSJEF

HAUGESUND / ROGALAND

Espedal Olsen, Glenn Martin
Tlf: 402 20 315
glenn.martin.espedal@orkla.no



BERGEN

Eide, Kari Hoff
Tlf: 928 96 718
kari.hoff.eide@orkla.no



BERGEN

Sundt, Marianne
Tlf: 928 96 915
marianne.sundt@orkla.no



STAVANGER

Kvinen, Thor-Arve
Tlf: 928 96 925
thor-arve.kvinen@orkla.no



Besøk vår nettside
www.orklafoods-ooh.no
for inspirasjon og tips.

Her finner du også vår produktkatalog med informasjon
om ingredienser, næringsinnhold, tilberedning etc.

Orkla Foods Norge AS
22 06 27 9
orkla.no

