

MENYPLANLEGG 2026





VI ER DIN HVERDAGSPARTNER

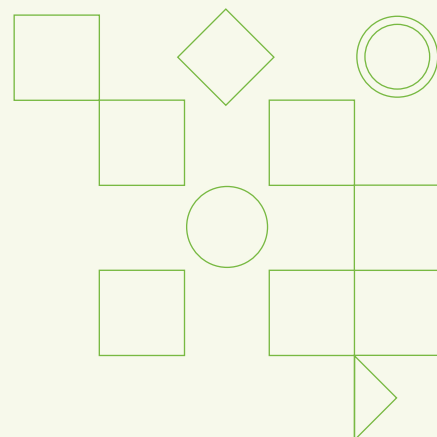
Her er en ny versjon av vår menyplanlegger. Vi håper den vil bidra til å gjøre hverdagen og planleggingen av menyen enklere for deg. Menyplanleggeren byr på en rekke gode forslag som passer til den aktuelle årstiden. Du får også tips og inspirasjon til retter som er enkle å tilberede og som smaker godt.

Orkla Foods Partner har en bred portefølje med sterke merker, populære og foretrukne smaker, samt fleksible produktløsninger. I menyplanleggeren finner du årstidsrelaterte forslag som vi håper kan være til inspirasjon.

Vi har også samlet gode tips til årets matdager, fordelt gjennom kalenderen. Hele produktkatalogen finner du på <https://orklafoods.no/vare-produkter/storhusholdning/> eller ved å kontakte en av våre distriktansvarlige, som er listet bakerst i menyplanleggeren. Vi står klare til å samarbeide med deg som kunde.

Vi håper menyplanleggeren vil være til god hjelp i en hektisk hverdag.

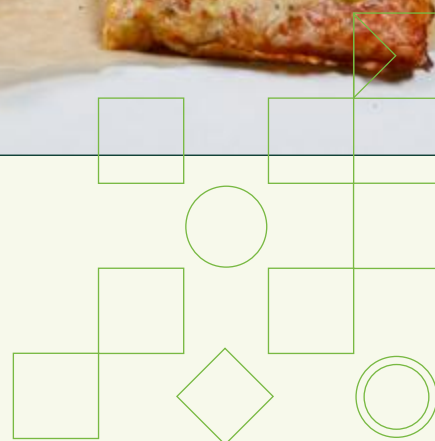
Lykke til med menyen!
Vennlig hilsen
alle oss i Orkla Foods Partner





INNHold

Oversikt 2026-2027.....	4
Årets Matdager	7
1 og 2 ukers menyplan.....	10
4 og 6 ukers menyplan.....	12
Inspirasjon til 2026	14
Menyforslag - Vinter.....	60
Menyforslag - Vår.....	74
Menyforslag - Påske.....	84
Menyforslag - Sommer.....	106
Menyforslag - Høst	128
Menyforslag - Jul.....	144
Notater.....	166
Lokale kontaktpersoner i OFN	167



PLANLEGG HVERDAGEN DAG FOR DAG!

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			

1. janFørste nyttårsdag

29. marPalmesøndag

2. aprSkjærtorsdag

3. aprLangfredag

4. aprPåskeaften

5. aprFørste påskedag

6. aprAndre påskedag

14. maiKristi himmelfartsdag

17. maiGrunnlovsdagen

23. maiPinseaften

24. maiFørste pinsedag

25. maiAndre pinsedag

24. desJulaften

25. desFørste juledag

26. desAndre juledag

31. desNyttårsaften

2027

JANUAR

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

FEBRUAR

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

MARS

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

APRIL

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

MAI

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

JUNI

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

JULI

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

AUGUST

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

SEPTEMBER

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

OKTOBER

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

NOVEMBER

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

DESEMBER

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

1. jan.....Første nyttårsdag
 21. mar.....Palmesøndag
 25. mar.....Skjærtorsdag
 26. mar.....Langfredag
 27. mar.....Påskeaften
 28. mar.....Første påskedag

29. mar.....Andre påskedag
 6. mai.....Kristi himmelfartsdag
 15. mai.....Pinseften
 16. mai.....Første pinsedag
 17. mai.....Grunnlovsdagen
 17. mai.....Andre pinsedag

24. des.....Julaften
 25. des.....Første juledag
 26. des.....Andre juledag
 31. des.....Nyttårsaften





ÅRETS MATDAGER I 2026

17. januar	Grisens dag
17. januar	Den internasjonale pizzadagen
06. februar	Samefolkets dag
08. februar	Morsdag
14. februar	Valentinsdag
15. februar	Fastelavnssøndag
17. februar	Pannekakedagen
06. mars	Fiskens dag
22. mars	Verdens vanndag
25. mars	Den store vaffeldagen
04. april	Gulrotdagen
08. april	Kakedagen
09. mai	Årets første grilldag
28. mai	Den internasjonale hamburgerdagen
01. juni	Verdens melkedag
13. juni	Sjømatens dag
23. juni	Sankthans
29. juli	Olsok
04. september	Den internasjonale bacondagen
23. september	Verdens skolemelkdag
24. september	Fårikålens festdag
29. september	Den norske epledagen
30. september	Potetdagen
01. oktober	Vegetardag
04. oktober	Kanelbollens dag
07. oktober	Lutefisksesongen starter
09. oktober	Verdens eggdag
16. oktober	Verdens matvaredag
16. oktober	Verdens brøddag
20. oktober	Kokkens dag
23. oktober	Grøtens dag
30. oktober	Ostens dag
31. oktober	Halloween
01. november	Den internasjonale vegandagen
08. november	Farsdag
08. desember	Browniedagen
13. desember	Luciadagen

 **Stabburet**

PIZZA





NYE EPD NR. - SAMME FANTASTISKE PIZZA!

Fra 16. februar 2026 får våre pizzaer nye EPD-numre. Husk å bruke de nye numrene når du bestiller - så får du levert dine pizzafavoritter uten problemer!

	VARENAVN	EPD NR.	NYTT EPD NR. FRA UKE 8 2026		VARENAVN	EPD NR.	NYTT EPD NR. FRA UKE 8 2026
	Stabburet Firkantpizza Mexicana	1590066	6842926		Stabburet Pizzabunn Gastronorm	4270344	6850648
	Stabburet Firkantpizza Biff	1590074	6824934		Stabburet Pizza Gastronorm Kjøttdeig	4270328	6850408
	Stabburet Firkantpizza Pepperoni	2769198	6842942		Stabburet Pizza Gastronorm Ost&Saus	4270336	6856579
	Stabburet Firkantpizza Chili Cheese	5735923	6842942		Stabburet Pizza Gastronorm Pepperoni	4342697	6856561
	Stabburet Firkantpizza Kebab	6298210	6842967		Stabburet Pizza Pepperoni	5978309	6850267
	Stabburet Firkantpizza Sopp & Løk	6566384	6843031		Stabburet Pizza Skinke & Kjøttdeig	5978804	6850333
	Stabburet Firkantpizza Taco	6566541	6842983		Stabburet Pizza Taco	6618771	6850374
	Stabburet Firkantpizza Spicy BBQ Chicken	6082481	6842991				
	Stabburet Firkantpizza Skinke TBD	1590082	6843007				

1 UKES MENYPLAN

[illegible]

2 UKERS MENYPLAN

[illegible]

4 UKERS MENYPLAN

[illegible]

6 UKERS MENYPLAN

FILE

Fra:

Periode:

[illegible]

Bergensk fiskesuppe med fisk og grønnsaker



TIPS!

Tilbered suppen etter anvisning og bland i rømme før du tilsetter fisk og grønnsaksblanding. La trekke på svak varme i 5-6 minutter og pynt med hakket persille.

Ingredienser

(10 porsjoner)
12,5 g TORO Bergensk Fiskesuppe
2 l vann
0,5 l melk
1 kg TORO Fisk- & grønnsaksblanding
100 g rømme
Fersk persille

Fremgangsmåte

1. Tilbered suppen etter anvisning.
2. Når suppen er ferdig kokt, tilsett fisk og grønnsaksblanding og la trekke på svak varme i 5-6 minutter.
3. Server suppen og pynt med litt rømme og hakket persille.



EPD 1710755



EPD 5017355

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

Fremgangsmåte

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



EPD 1710797



EPD 1083633

Grønnsakssuppe med boller og pasta



Ingredienser

(10 porsjoner)
800 g Stabburet Vegetar Boller
150 g TORO Proffkjøkken
Grønnsakssuppe
500 g fullkornspasta, ukokt
300 g Nora Husholdningserter
2,5 l vann
1 kg fryste lapskausgrønnsaker
(blanding)
300 g broccoli
20 g hvitløk

Fremgangsmåte

1. Bland grønnsakssuppe med vann og kok opp. Ha oppi brokkoli, lapskausgrønnsakene, hvitløk og erter. Kok litt til.
2. Kok opp fullkornspasta ved siden av. Ha oppi boller og erter i suppen og kok litt til.
3. Server sammen med pasta.
4. Pynt gjerne med persille, og server med smør og brød.



EPD 5658729



EPD 1710813



EPD 5657317

Indisk blomkålsuppe



Ingredienser

(10 porsjoner)
180 g blomkål
30 g rapsolje
45 g løk, hakket
4,2 g ingefær, revet
1,8 g TORO Urter i Olje, Hvitløk
0,8 g TORO Gurkemeie malt
2,4 g TORO Spisskummen
3 g TORO Garam Masala
1 g TORO Karri malt
132 g TORO Proffkjøkken Blomkålsuppe
1350 g vann
150 g kremfløte
18 g grønn chili, ringer
300 g røde linser, hermetiske

Bakte kikerter:

140 g kikerter, hermetiske
6 g olivenolje
1,2 g TORO Urter i Olje, hvitløk
1,8 g TORO Spisskummen
1,8 g TORO Paprika malt
0,6 g TORO Kajennepepper
1,2 g salt

Fremgangsmåte

1. Skyll kikerter og la de renne godt av seg. Blandes sammen med olje og krydder. Hell dem ut på et stekebrett med bakepapir og sett dem inn i forvarmet ovn, 150°C/ varmluft, og stek i 30-45 minutter til kikertene er sprø og gyllenbrune.
2. Kutt blomkål i små buketter, hakk løk og riv ingefær.
3. Fres løken i olje til den er blank.
4. Tilsett ingefær, gurkemeie, spisskummen, garam masala og karri. Fres i noen minutter til aromaene kommer frem.
5. Tilsett vann, og kok opp.
6. Ha i blomkålsuppe paste og kremfløte, og kok opp under omrøring. Tilsett blomkålbuketter og kok til de er passe møre. Smak til.
8. Anrett med røde linser, grønn chili i skiver og bakte kikerter.



EPD 6053698



EPD
636043



EPD
603936



EPD
91735



EPD
241505

Kyllingsuppe med epler og karri



Ingredienser

(10 porsjoner)

150 g smør
200 g løk, finhakket
150 g selleristang, finkuttet
150 g gulrot, finhakket
120 g purreløk, finhakket
200 g epler i terninger
10 g hvitløk puré
20 g ingefær, revet
20 g TORO Karri, malt
3 g TORO Gurkemeie
15 g TORO Spisskummen, malt
2,5 g TORO Kayennepepper
2,2 l vann
15 g TORO Proffkjøkken
Kyllingbuljong saltreduert
10 g TORO Proffkjøkken
Kjøttglace kylling
500 g poteter i terninger
4 dl kremfløte
500 g kylling lårkjøtt, strimlet
150 g epleterninger, stekt
600 g villris, kokt
150 g vårløk, strimlet
20 g gresskarkjerner, ristet

Fremgangsmåte

1. Smelt smør i en kasserolle, fres finkuttet løk, stangselleri, gulrot, purre og epler under omrøring til grønnsakene er blanke og myke.
2. Tilsett ingefær, hvitløk og krydder. La det surre i et par minutter til under omrøring.
3. Ha i vann, kyllingbuljong, kjøttglace og potetene. Kok opp under omrøring og la småkoke i 20-25 minutter til potetene er helt møre.
4. Kjør suppen til en glatt puré med stavmikseren. Tilsett fløte og strimlet lårkjøtt. Kok opp og la småkoke i 10-15 minutter. Smak til med mer nødvendig.
5. Garner suppen med kokt villris, stekte epleterninger, strimlet vårløk og ristede gresskarkjerner.



EPD 5672035



EPD 4697108



EPD
91735



EPD
636043



EPD
636217



EPD
2541910

Meksikansk suppe med kylling og sriracha



Ingredienser

(10 porsjoner)
205 g TORO Meksikansk Tomatsuppe
0,5 l fløte
2 l vann
3,75 ts sriracha
500 g kylling salatkjøtt naturell
500 g fyst paprika terninger/strimler
100 g nachochips

Fremgangsmåte

1. Ha pulver, vann og fløte i en kasserolle. Kok opp under omrøring og la småkoke i 5 minutter.
2. Ha i sriracha, kyllingkjøtt og paprika. Gi et raskt oppkok.
3. Server med nachochips og eventuelt en klatt med rømme.



EPD 1710912

Meksikansk tacosuppe



TIPS!

Server gjerne med nachos chips og raspet ost. Kan lett gjøres om til en Taco gryte ved å redusere væskemengden og tilsette ris eller pasta som tilbehør.



Ingredienser

(10 porsjoner)
250 g TORO Meksikansk Tomatsuppe
300 g paprika i strimler
300 g maiskorn, hermetisk
800 g Stabburet Vegetar Farse
30 g TORO Tacokrydder
2 l vann
0,25 l melk
0,25 l fløte
20 g sriracha
120 g rømme
50 g koriander fersk, hakket

Fremgangsmåte

1. Stek paprika og vegetarfarsen raskt sammen med tacokrydder og tilsett maiskorn på slutten.
2. Tilbered suppen etter anvisning.
3. Smak til suppen med sriracha. Server med garnityret, en liten klatt rømme og et dryss hakket koriander.



EPD 1710912



EPD 985325



EPD 6350433

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.



EPD 4091690

Bali gryte med kylling



Ingredienser

(10 porsjoner)
240 g TORO Bali Kyllinggryte
10 g TORO Grønnskaksbuljong
Salteredusert
800 g kyllingkjøtt, strimlet
800 g grønnsaksblanding, frossen
1 l vann
1 l kokosmelk
100 g løk, finhakket
2 g TORO Kardemomme malt
1,5 g TORO Kanel malt
1 l Basmatiris
2 l vann

Fremgangsmåte

1. Stek kyllingstrimlene raskt i en varm panne med litt olje.
2. Damp grønnsakene raskt i ovnen.
3. Tilbered gryten med vann og kokosmelk. Ha i kylling og grønnsaker mot slutten av koketiden.
4. Stek løk i litt olje til den er blank og myk. Tilsett ris og krydder, og stek videre 1-2 minutter under omrøring. Ha på vann og buljong. Kok opp under omrøring. Ha på lokk, og la småkoke i 14-15 minutter. Løs opp risen med en gaffel rett før servering.
5. Server gjerne med naanbrød.



Chili con carne med en grønn tvist



Ingredienser

(10 porsjoner)
465 g TORO Proffkjøkken
Meksikansk Gryte
375 g Stabburet Vegetar Farse Formbar
375 g kjøttdeig av storfe
750 g søtpotet
2,5 stk paprika
2,5 l vann
koriander
fersk chili

Fremgangsmåte

1. Skjær opp grønnsakene i terninger.
2. Bland sammen vegetarfarsen og kjøttdeigen.
3. Stek blandet farse sammen med søtpotet og paprika i en kasserolle.
4. Tilsett gryte og vann. Rør sammen.
5. La det hele koke i 10-15 minutter. Rør om av og til. På slutten av koketiden tilsettes rikelig med koriander og litt fersk chili.



EPD 5664743



EPD 6350433

Grønnere Shepherd's's pai



Ingredienser

(10 porsjoner)

260 g TORO Stroganoffgryte Multibasis

630 g Stabburet Vegetar Farse Formbar

630 g kjøttdeig av storfe

2 kg TORO Potetmos (ferdig)

1 l vann

1 l melk

160 g ost

Fremgangsmåte

1. Bland vegetarfarsen og kjøttdeigen. Stek i en stekepanne eller i en convectionovn på 175°C med 20 % damp i 12-15 minutter.
2. Rør etter 5 minutter for best resultat.
3. Bland gryte multibasis sammen med melk og vann. Kok under omrøring i 10 minutter.
4. Skru av varmen og vend inn farseblandingen.
5. Spre gryten utover i en gastroform og topp med potetmos.
6. Strø over ost og revet brød vendt i smør. Topp gjerne gryten med ferske urter, som rosmarin eller timian, vendt i olje.
7. Bak i ovnen på 180°C i 30-40 minutter til potetlokket har fått en gyllenbrun farge.



EPD 1942929



EPD 6350433



EPD 638114

Massaman curry



Ingredienser

(10 Porsjoner)
5 stk Stabburet Vegetar Schnitzel
130 g TORO Proffkjøkken Thaigryte
580 g TORO Middagsris (ukokt)
2 stk hakket løk
500 g poteter (i små biter)
3 stk gulrøtter (i små biter)
850 ml kokosmelk
600 ml vann
Toppings
1 kvast koriander
0,5 rød chili
0,5 lime

Fremgangsmåte

1. Stek grønnsakene.
 2. Kok opp thaigryte med kokosmelk og vann under omrøring.
 3. Stek schnitzel på rist fra fryst tilstand i convectionovn på 180°C i 10-12 minutter. La risen koke opp under lokk til den blir tørr (20-25 minutter).
 4. Server retten med vegetar schnitzel kuttet i strimler på toppen. Press lime over, og dryss koriander og litt chili for en smaksrik finish.
- Obs! TORO Proffkjøkken Thaigryte inneholder aroma fra kjøtt.



EPD 6060347



EPD 2548345



EPD 6060347

Pulled frikassè



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

Fremgangsmåte

1. Stek gulrøtter, purre, sellerirot, persillerot og løk, og ha oppi 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.



EPD 6350458



EPD 1635119



EPD 5665088

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

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.



EPD 4199600

Tikka Masala med krydret fisk og grønnsaker



Ingredienser

(10 porsjoner)

270 g TORO Tikka Masala Gryte

700 g TORO Middagsris

2,5 g TORO Ingefær malt

3 g TORO Hvitløk malt

3 g TORO Korianderfrø malt

0,5 g TORO Gurkemeie

1,6 kg TORO Fisk- & grønnsaksblanding

1,4 l vann

5 g TORO Kardemomme frø

4 g TORO Kanelstang, hel

1,5 l kremfløte

225 g vårløk i ringer

300 g soyabønner, frosne

Fremgangsmåte

1. Bland sammen ingefær, hvitløk, koriander og gurkemeie.
2. Ha fisk og grønnsaksblandingen i bakker. Fordel krydder jevnt over stykkene. Stek i varm ovn 170°C i 10-12 minutter.
3. Damp soyabønner på 98°C i 5 minutter.
4. Kok opp vannet. Ha i kanel, kardemomme og ris. Kok opp under omrøring. Ha på lokk og la koke videre på middelsvarme i 15 til 20 minutter.
5. Tilberedt gryte med vann og fløte etter anvisning.
6. Fordel gryten over fiskeblandingen rett før servering.
7. Dryss over vårløk til pynt.
8. Server med den krydrede risen.



EPD 5017355



EPD 2548386

Enkel burrito



Ingredienser

(10 porsjoner)
400 g Stabburet Vegetar Farse Formbar
400 g Kjøttdeig av storfe
414 g TORO Proffkjøkken
Meksikansk Gryte
1 stk chili
400 g tomater, hakkede
10 stk TORO Tortilla wrap
1 koriander bunt
vann og salt etter behov

Fremgangsmåte

1. Bland gryte med 1,8 liter vann og la dette koke opp under omrøring.
2. Bland sammen vegetarfarsen og kjøttdeigen. Stek blandet farse i en stekepanne eller i en convectionovn på 175°C med 20 % damp i 12-15 minutter. Rør etter 5 minutter for best resultat.
3. Finkutt chili. Bland chilien og tomatene i en gryte. Spe på med vann etter behov. Tilsett den stekte blandingsfarsen mot slutten av koketiden.
4. Server gryten med koriander og salt om behov.



EPD 6350433



EPD 4270393



EPD 5664743

Bakt søtpotet med farse



Ingredienser

(10 porsjoner)
10 stk søtpotet
2,5 stk fedd hvitløk
5 ss olivenolje
375 g Stabburet Vegetar Farse
375 g kjøttdeig av storfe
63 g TORO Tacokrydder
250 ml vann
500 g kidneybønner

Stekt grønnkål

500 g grønnkål
2,5 ss olivenolje
1,25 ts salt

Annet tilbehør

125 g rødløk (syltet)
100 g salat

Syltet rødløk

220 g rødløk
300 ml vann
100 ml eddik
200 ml sukker



EPD 6350433



EPD 985325

Fremgangsmåte

1. Forvarm stekeovnen til 200°C.
2. Vask søtpotetene godt og legg dem på et stekebrett kledd med bakepapir. Prikk hull i potetene med en gaffel, og bak dem i ovnen i omtrent 40-50 minutter.
3. Mens søtpotetene bakes, forbered grønnkålen ved å legge den i en passe stor bolle. Hell over litt olivenolje og gni den godt inn med hendene. Fordel grønnkålen over et annet stekebrett kledd med bakepapir og dryss lett med salt. Sett grønnkålen i ovnen de siste 12 minuttene av steketiden til søtpotetene.
4. Rens og finhakk hvitløk. Varm opp en stekepanne med litt olje på middels høy varme, fres hvitløk sammen med kjøttdeig og tint vegetarfarse til alt er gjennomstekt. Vend inn tacokrydder og litt vann. Sil vannet av bønnene og bland dem inn i stekepannen de siste minuttene av steketiden.
5. Kutt chili i skiver og hell av vannet fra maisen. Når søtpotetene er ferdig bakte, fyll dem med blandingen fra stekepannen og topp med stekt grønnkål, chili, mais, syltet rødløk og fetaost.
6. Server de bakte søtpotetene med deilig vegetarfyll og frisk salat ved siden av. Drypp gjerne over litt limesaft for ekstra smak før servering.

Cauliflower hotbowl



Ingredienser

(10 porsjoner)
300 g blomkål i små buketter
0,5 l rapsolje
75 g løk, finhakket
7 g ferskt ingefær, revet
3 g TORO Urter i Olje Hvitløk
1,3 g TORO Gurkemeie malt
4 g spisskummen
5 g TORO Tandoori masalakrydder
1,5 g TORO Karri malt
220 g TORO Proffkjøkken
Blomkålsuppe paste
1,8 l vann
0,5 l kokosmelk
30 g grønn chili i ringer
500 g hermetiske grønne linser
800 g perlebygg
400 g kikerter, ristet
40 g spirer

Fremgangsmåte

1. Bland sammen blomkålbukettene med olje. Stek i varm ovn 210°C i 10-15 minutter til blomkålen er mør og lysebrun.
2. Stek løk og ingefær noen minutter i en gryte på middels varme. Tilsett hvitløk og krydder, stek videre under omrøring 1 min.
3. Ha på vann. Kok opp, visp ut paste i væsken og ha i kokosmelken. Kok i 5 minutter, rør av og til.
4. Kjør suppen med stavmikser hvis du ikke ønsker biter av løk og ingefær.
5. Kok opp byggryn og skyll i vann. Ha på olje.
6. Rist kikerter lett i ovnen med salt og pepper.
7. Server suppen med de stekte blomkålsbukettene og/eller linsene, og chili i ringer.



EPD 241505



EPD 6053698



EPD
636043



EPD
603936



EPD
91735

Gresk sommerpai



Ingredienser

(10 porsjoner)

10 stk Stabburet Paibunn 14 cm

Fyll

300 g Stabburet Vegetar Farse

100 g rødløk, kuttet i skiver

150 g frisk spinat

300 g tomat i strimler, uten frø

200 g fetaost, i terninger

Eggestand

10 egg

1 liter melk

salt og pepper

Topping

Idun Rømmedressing

Fremgangsmåte

Paiskallet forstekes ved 160°C i convectionovn i ca. 10 minutter. Paien stekes ferdig ved 160°C i convectionovn i 25-30 minutter.

1. Forstek paiskallet som angitt.
2. Bland sammen rødløk og spinat, og fordel utover i paiskallene. Tilsett og bland Urter i Olje i farsen, og dryss farsen oppå. Ha tomater og fetaost på toppen. Rør sammen egg og melk, litt salt og pepper, og hell over.
3. Stek som angitt. Server gjerne salat ved siden og rømmedressing.



EPD 6350433



EPD 4499802



EPD 1826437

Hakkebøff på rugbrød og eggesalat



Ingredienser

(10 porsjoner)
10 stk Mors Hakkebøff Grønnere
50 g PS Løk Sprøstekt
200 g Nora Rødbeter skivede
30 g TORO Krydderiet kapers
40 g Idun Majones
1 ts Idun Pølsesennep sterk
10 skiver agurk, kuttet på langs
4 egg, hardkokte
40 g crème fraiche
10 skiver rugbrød
10 blader med frisesalat

Fremgangsmåte

1. Del eggene i terninger. Bland sammen med majones, crème fraiche og sennep. Smak til med salt og pepper.
2. Varm hakkebøffene i ovn på 170°C i ca 20 minutter.
3. Legg litt eggesalat på hver rugbrødskeive.
4. Legg på et salatblad, 1 agurkskive brettet i 2 og 2 skiver rødbeter.
5. Legg på den varme hakkebøffen, litt sprøstekt løk og et par kapers.



Fusilli med vegetar boller



TIPS!
Server gjerne
med frisk
ruccola



Ingredienser

(10 porsjoner)
130 g TORO Proffkjøkken
Pastasaus med Tomat og Urter
1,2 kg Stabburet Vegetar Boller
1-2 ts TORO Urter i Olje Basilikum
1 kg pastaskruer Fusilli
300 g hermetiske tomater
7 dl vann
høvlet parmesan eller annet ost

Fremgangsmåte

1. Varm opp boller i convectionovn 170°C i 12-14 min.
2. Tilbered pastasausen med vann og hakkete tomatutterer.
3. Smak til med Urter i Olje.
4. Kok fusilli i rikelig saltet vann. Sil av og bland sammen med litt olje.
5. Vend pastaen i tomatsausen.
6. Legg opp pasta med bollene på toppen og dryss over med høvlet parmesan.
7. Server gjerne med frisk ruccola eller annen grønn salat.



EPD 5658729



EPD 4591103



EPD 241497

Grønnere lasagne



Ingredienser

(10 porsjoner)
500 g Stabburet Vegetar Farse Formbar
500 g kjøttdeig av storfe
500 g mozzarella revet
500 g tomat, hakket
1,2 l H-melk
200 g TORO Lasagnesaus
15-20 stk lasagneplater

Fremgangsmåte

1. Stek kjøttdeigen til den er godt brunet. Tilsett deretter frossen eller tint vegetarfarse mot slutten, og stek videre til alt er godt blandet.
2. Ha i hakkede tomater, lasagnesaus pulver og H-melk, og rør til sausen er jevn.
3. Fordel sausen i en gastrobakke, legg på lasagneplater og bygg opp lag for lag. Avslutt med et lag revet ost på toppen.
4. Stek i ovnen ved 170°C i ca. 25 minutter, eller til lasagnen er gyllen og gjennomstekt.



EPD 6350433



EPD 1767599

Buddah crispy bowl



TIPS!

Lag en større porsjon rainbowsalat (gulrøtter og kål) - det gjør det enklere å servere flere måltider.

Ingredienser

(10 porsjoner)

10 stk Stabburet Kalkunsteaklet
400 g gulrøtter
250 g rød spisskål
250 g spisskål grønn
400 g mango chutney dressing
250 g agurk
100 g chili crisp
150 g syltet ingefær
40 g solsikkekjerner
20 g frisk koriander
10 g chiliflakes

Mango chutney dressing

330 g yoghurt naturell
100 g mango chutney

Fremgangsmåte

Rainbowsalat

1. Kutt gulrøtter i tynne strimler med maskin, eller bruk ferdigkuttete. Kutt kålen i tynne strimler (ca. 0,5 mm).
2. Bland mango chutney med yoghurt naturell.
3. Kutt agurk i terninger.
4. Bland rainbowsalaten med mango chutney-dressingen.
5. Stek kalkunsteaklet som anvist.
6. Legg rainbowsalaten i bunnen, og topp med syltet ingefær, agurkterninger, ristede solsikkekjerner og chili crisp.
7. Dryss over chiliflakes og frisk koriander.



EPD 6821078

Chorizo med grønnsaker og potetmos



Ingredienser

(10 porsjoner)
1,5 kg Stabburet Grov Chorizopølse XL
1,3 kg TORO Potetmos (ferdig vekt)
400 g melk
750 g smør
400 g brokkoli
750 g gulrøtter

Fremgangsmåte

1. Lag potetmos som anvist på pakken
2. Stek opp chorizopølsene i 10-12 minutter i convectionovn på 180°C.
3. Damp grønnsakene i kjele eller dampovn.
4. Server med hakket persille og sterk sennep.



EPD 6498828



EPD 524116



EPD 2069615

Karbonader i soppfløtesaus



Ingredienser

(10 porsjoner)

Karbonader

600 g Stabburet Vegetar Farse Formbar

600 g kjøttdeig av storfe

300 g selleri

salt, pepper & paprikakrydder
etter smak

Soppfløtesaus

500 g sjampinjong

160 g TORO Fløtesaus Paste

70 g timian

20 g einebær

80 g ripsgele

40 ml sitronsaft

salt og pepper

2 kg poteter

Fremgangsmåte

1. Kok opp potetene.
2. Kutt sopp og stek opp. Tilsett fløtesaus paste og 1 liter vann. Visp paste ut i vannet. La det koke opp under omrøring og smakstilsett med ripsgele, timian, einebær, sitronsaft, salt og pepper.

Karbonade:

3. Tin Stabburet Vegetar Farse Formbar over natten på et kjølerom. Kutt selleri fint. Bland vegetarfarsen med kjøttdeigen og smak til med krydder. Form blandingsfarsen til karbonader og stek de i en convectionovn på 200°C i rundt 15 minutter.
4. Server karbonadene med soppsausen og kokte poteter.



EPD 5657317



EPD 524116



EPD 6350433



EPD 6053763

Pariserbøff



Ingredienser

(10 porsjoner)
10 stk Stabburet Mors Karbonader
100 g pepperrot
300 g Nora Rødbeter
300 g rød spisskål
200 g feldsalat / rucola
70 g rødløk
50 g kapers
10 stk rugbrød
10 stk egg

Fremgangsmåte

1. Kutt rød spisskål i tynne strimler.
2. Kutt rødbeter i terninger og tilsett litt av saften når det blandes med den røde spisskålen.
3. Stek karbonader som anvist og server som et smørbrød.
4. Anrett med rugbrød først, deretter salaten, karbonade, spisskålsalaten på toppen, og alt tilbehøret rundt.
5. Du kan steke hele egget med løs plomme i stedet for å servere plommen rå.



EPD 584425



EPD 6821433

Loaded Meat



TIPS!
Bruk toppstrø for å booste smaken og for et mer premium utseende, som for eksempel finhakket persille, crumbled eller revet parmesan, chiliflakes eller tørket oregano.

Ingredienser

1 stk Stabburet Pizzabunn Gastronorm
40 g Stabburet Bacon
60 g Stabburet Pepperoni
70 g Stabburet Marinert Biffkjøtt
70 g cherrytomat, skivet
30 g vårløk, skivet
30 g parmesan, revet eller crumbled
2 g bladpersille, finstrimlet

Fremgangsmåte

1. Topp pizzaen med kjøtt og tomat.
2. Stek i convectionovn, 180°C/ 8-10 min eller til osten er gyllen. Tid vil variere fra ovn til ovn.
3. Pizzaen deles i stykker og toppes med parmesan, vårløk og finstrimlet bladpersille.



EPD 1852094



EPD 6850648



EPD 662478



EPD 1083633



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
		Den internasjonale Vegandag 
SØNDAG 2		KOMMENTARER

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 

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



SETT FISKEPÅLEGG VED SALATBAREN!

Stabbur-Makrell smaker kjempegodt sammen med
en fargerik salat og proteinrike ingredienser som
egg og cottage cheese



HUSK!
KUVERTPÅLEGG
REDUSERER
MATSVINN, GIR ENKEL
PORSJONSKONTROLL
OG HAR LANG
HOLBARHET



EN SKIVE FOR LIVET!

Den viktigste grunnen til at nordmenn spiser så mye Stabbur-Makrell er den ubeskrivelig gode smaken. En ekstra fordel er at Stabbur-Makrell er noe av det sunneste du kan spise, og en enkel måte å spise mer fisk på. En skive med Stabbur-Makrell (40 g dekker dagsbehovet for Omega 3)



TIPS!
SERVER STABBUR-
MAKRELL RETT FRA
BOKSEN, ELLER HELL
DEN OVER I EN SKÅL

EPD NR.	VARENAVN	VEKT/KRT	STK/KRT
468090	Stabbur-Makrell Finhakket i tomatsaus 22 g	1,54 kg	70 stk
2138352	Stabbur-Makrell Grovhakket i tomatsaus 40 g	1,40 kg	35 stk
5424395	Stabbur-Makrell Finhakket makrellfilet 90g	5,40 kg	60 stk
447003	Stabbur-Makrell Filet i tomatsaus 110 g	2,20 kg	20 stk
445288	Stabbur-Makrell Grovhakket i tomatsaus 110 g	2,20 kg	20 stk
446286	Stabbur-Makrell Grovhakke i salsa 110 g	2,20 kg	20 stk
2932226	Stabbur-Makrell Tomat & Basilikum 110 g	2,20 kg	20 stk
558585	Stabbur-Makrell Filet i tomatsaus 170 g	8,50 kg	50 stk
2461820	Stabbur-Makrell Grovhakket filet i tomatsaus 170 g	8,50 kg	50 stk
419879	Stabbur-Makrell Hakket makrell i tomat Tube 185 g	2,60 kg	16 stk
1254861	Stabbur-Makrell Peppermakrell i rapsolje 80 g	1,60 kg	20 skt
2482917	Stabbur-Laks 40 g	1,40 kg	35 stk
303560	Stabbur-Laks 22 g	1,54 kg	70 stk
2523660	Stabbur-Laks varmrøkt 90 g	1,80 kg	20 stk
1004415	Stabburet Svolværpostei 100 g	1,80 kg	18 stk
1463843	Stabbur-Kaviar 12 g	1,99 kg	165 stk

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

NOVEMBER/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

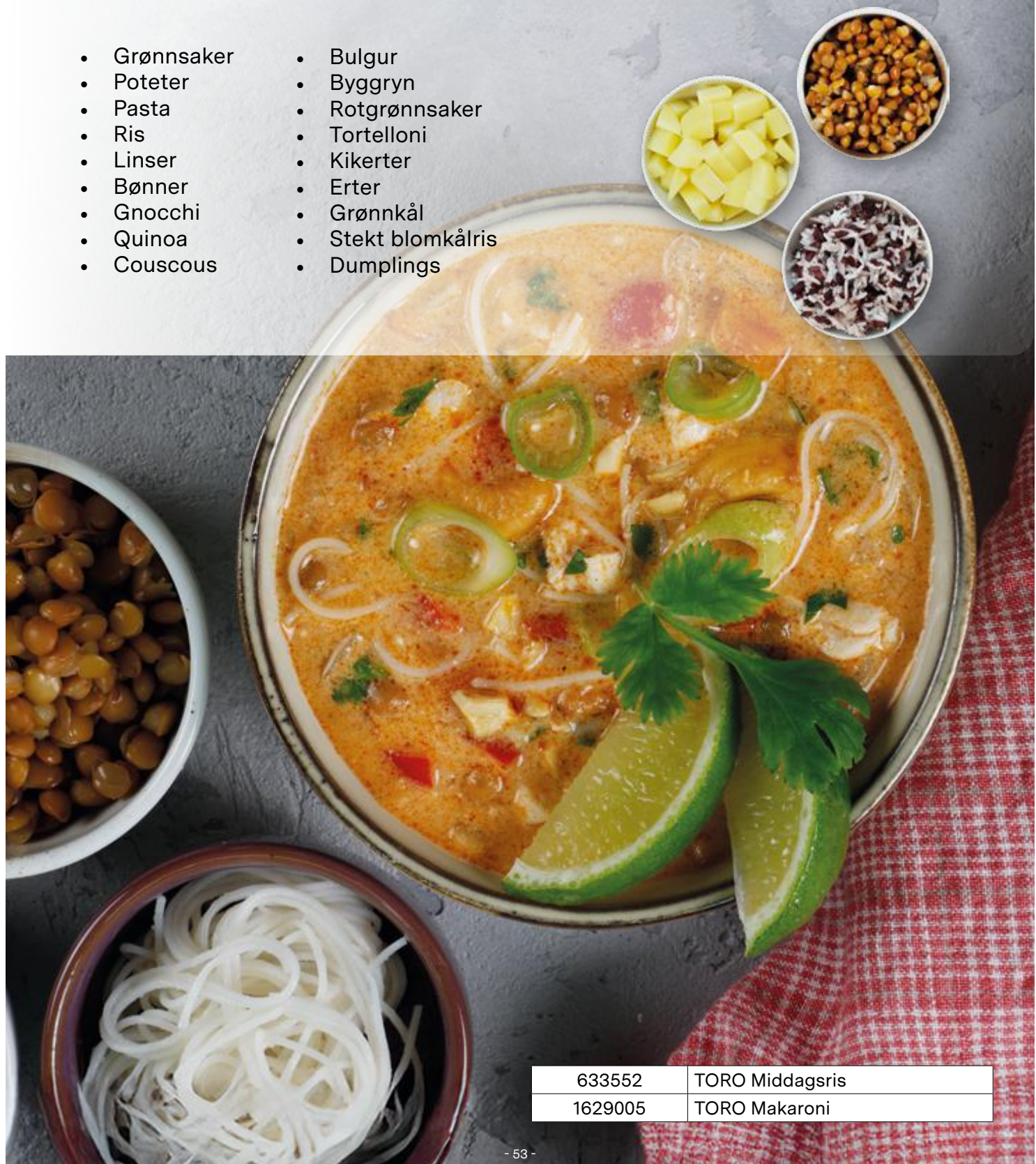
uke 52

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

VÅR GUIDE TIL EN DIGG OG METTENDE SUPPE: METNINGSGARNITYR

For å gjøre suppen mer mettende, kan man tilsette metningsgarnityr som gir både mer tyggemotstand, økt næringsverdi og en følelse av et komplett måltid.

- Grønnsaker
- Poteter
- Pasta
- Ris
- Linser
- Bønner
- Gnocchi
- Quinoa
- Couscous
- Bulgur
- Byggryn
- Rotgrønnsaker
- Tortelloni
- Kikerter
- Erter
- Grønncål
- Stekt blomkålis
- Dumplings



633552

TORO Middagsris

1629005

TORO Makaroni

VÅR GUIDE TIL EN DIGG OG METTENDE SUPPE:

PROTEIN

Ved å tenke smart rundt proteiner kan man løfte enhver suppe fra siderett til hovedrett. Et godt proteintilskudd gjør suppen både mer mettende, næringsrik og balansert.

- Egg
- Strimlet kjøtt
- Bacon
- Pølser
- Fisk
- Linser
- Bønner
- Tofu
- Skinke
- Kjøttdeig
- Kylling
- Skalldyr
- Mozzarellakuler
- Paneer ost
- Halloumi ost
- Formbar Farse
- Lever
- Bønner
- Kikerter
- Soyabønner



1830249	Stabburet Skinkebiter
6574008	Stabburet Chili Cheese pølse
2244218	Stabburet Wienerpølse
6498828	Stabburet Grov Chorizo pølse
6495923	Stabburet Stek Bratwurst
6060651	Stabburet Vegetar Falafel
1858612	TORO Seiloins m/ citronpepper
5017355	TORO Fisk- & grønnsaksblanding
2541522	Stabburet Kjøttdeig Taco
1830082	Stabburet Kjøttdeig stekt
6350433	Stabburet Vegetar formbar farse
5658729	Stabburet Vegetar Boller
6821466	Stabburet Mors Spanske Kjøttboller

VÅR GUIDE TIL EN DIGG OG METTENDE SUPPE:

KRØNSJ

Et litt sprøtt element gir suppen det lille ekstra.
Det tilfører tekstur, og gjør måltidet mer spennende og innbydende. Her er det bare fantasien som setter grenser.

- Ristede nøtter
- Ristede kjerner
- Parmesan chips
- Knuste Tortillas chips
- Sprøbakte kikerter
- Sprøbakte erter
- Krutonger
- Frityrstekte grønnsaker
- Ristede kokosflak
- Sprøstekt bacon
- Sprøstekt spekeskinke
- Ristede sesamfrø
- Grønnkål chips
- Parmesan og Panko dryss
- Frityrstekte nudler
- Grissini
- Sprøstekt fårepølse



6584437	TORO Krutonger m/ urter & hvitløk
537522	PS Løk Sprøstekt
4270393	TORO Tortillas Wraps
1083633	Stabburet Sprøstekt Bacon uten svor

VÅR GUIDE TIL EN DIGG OG METTENDE SUPPE:

TOPPING

En fristende topping er kronen på verket. Litt “drizzle” kan gi både farge, smak og karakter. Det tar sekunder å legge på, men gjør stor forskjell for både øyet og ganen.

- Rømme
- Crème fraiche
- Mascarpone creme
- Basilikumolje
- Gressløkolje
- Trøffelolje
- Pesto
- Salsa
- Sesamolje
- Ekstra virgin olivenolje
- Valnøttolje
- Chiliolje
- Sriracha
- Hoisin saus
- Chili flakes
- Grovkvernet pepper
- Diverse grovmalte krydder
- Hakkede urter
- Yoghurt
- Urter i Olje



241521	TORO Krydderiet Urter i Olje Provence
5994637	IDUN Salsa

DESEMBER 2025 / JANUAR 2026

uke 01

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

JANUAR 2026

uke 02

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

HUSK DEN INTERNASJONALE PIZZADAGEN

17.
JAN



VINTER Menyforslag



ASIATISK KYLLINGSUPPE MED GRØNNSAKER

EPD	Varenavn
2075976	TORO Proffkjøkken Kyllingsuppe Asiatisk m/ ingefær & koriander 10 l



BERGENSK FISKESUPPE - CHOWDER

EPD	Varenavn
1710755	TORO Proffkjøkken Bergensk Fiskesuppe 13 l
5017355	Fisk- & grønnsaksblanding 2 kg



BETASUPPE MED CHORIZO OG ROTGRØNNSAKER

EPD	Varenavn
5575089	TORO Proffkjøkken Betasuppe 8 l
6498828	Stabburet XL Grov Chorizopølse 150 g
489732	Mors Flatbrød hjemmebak 520 g



BLOMKÅLSUPPE MED BACON OG BLOMKÅL

EPD	Varenavn
1710797	TORO Proffkjøkken Blomkålsuppe 15 l
1083633	Stabburet Bacon u/svor skivet 500 g



BUDDAH CRISPY BOWL

EPD	Varenavn
6821078	Stabburet Kalkunsteaklet m/ost panert 140 g



CHORIZO MED GRØNNSAKER OG POTETMOS

EPD	Varenavn
6498828	Stabburet XL Grov Chorizopølse 150 g
2069615	Idun Pølsesennepe sterk 870 g
524116	TORO Potetmos 32 kg



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



FALAFELSALAT

EPD	Varenavn
6060651	Stabburet Vegetar Falafel 8 g
578435	TORO Hvitløk malt 570 g



THAI LARB

EPD	Varenavn
6350433	Stabburet Vegetar Fombar Farse 3 kg



CHILI CON CARNE MED EN GRØNN TVIST

EPD	Varenavn
5664743	TORO Proffkjøkken Meksikansk Gryte 5,50 l
6350433	Stabburet Vegetar Formbar Farse 3 kg



KJØTTBOLLER I KRYDRET TOMATSAUS MED PASTA

EPD	Varenavn
4591103	TORO Proffkjøkken Pastasaus Tomat og Urter 7 l
5575667	Stabburet Kjøttboller Grønnere 13 g
1629443	TORO Pastaskruer fusilli 15 kg
876532	Maestro Pizzasaus 3 kg

VINTER Menyforslag



BALI GRYTE MED GRØNNSAKER

EPD	Varenavn
5664768	TORO Proffkjøkken Kyllinggryte Bali 8 l
636043	TORO Gurkemeie malt 400 g



SWEET AND SOUR GRYTE MED SVIN

EPD	Varenavn
4199600	TORO Proffkjøkken Sweet & Sour gryte 6 l



BALI GRYTE MED KYLLING

EPD	Varenavn
5664768	TORO Proffkjøkken Kyllinggryte Bali 8 l
2771541	TORO Proffkjøkken Grønnsaksbuljong saltreduert 256 l
988212	TORO Kardemomme malt 300 g
591610	TORO Kanel malt 400 g



BOLLER MED TOMATPASTA

EPD	Varenavn
4591103	TORO Proffkjøkken Pastasaus m/tomat & urter 7 l
6350433	Stabburet Vegetar Formbar Farse 3 kg
1629443	TORO Pastaskruer fusilli 15 kg



FERDIGE OPPDELTE LANGPANNEKAKER

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



ELEGANT MOUSSE

EPD	Varenavn
1800085	TORO Sjokolademousse kaldrørt 9,80 l



FROMASJ MED SAUS OG BÆR

EPD	Varenavn	EPD	Varenavn
4186466	TORO Sjokoladesaus ferdig 0,90 l	868083	TORO Karamellfromasj 1,50 l
4186433	TORO Karamellsaus ferdig 0,90 l	868067	TORO Sjokoladefromasj 1,50 l
241547	TORO Krokanfromasj 1,50 l		

JANUAR 2026

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 2026

uke 4

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

JANUAR 2026

uke 5

MANDAG 26		KOMMENTARER
TIRSDAG 27		KOMMENTARER
ONSDAG 28		KOMMENTARER
TORSDAG 29		KOMMENTARER
FREDAG 30		KOMMENTARER
LØRDAG 31		KOMMENTARER
SØNDAG 1		KOMMENTARER

JANUAR/FEBRUAR 2026

uke 6

MANDAG 2		KOMMENTARER
TIRSDAG 3		KOMMENTARER
ONSDAG 4		KOMMENTARER
TORSDAG 5		KOMMENTARER
FREDAG 6		KOMMENTARER
		Sammefolkets dag 
LØRDAG 7		KOMMENTARER
SØNDAG 8		KOMMENTARER
		Morsdag 

HUSK PANNEKAKEDAGEN

17.
FEB



EPD 4848826



EPD 4073953



EPD 4179230

FEBRUAR 2026

uke 7

MANDAG 9		KOMMENTARER
TIRSDAG 10		KOMMENTARER
ONSDAG 11		KOMMENTARER
TORSDAG 12		KOMMENTARER
FREDAG 13		KOMMENTARER
LØRDAG 14		KOMMENTARER
		Valentinsdag 
SØNDAG 15		KOMMENTARER
		Fastelavnssøndag 

FEBRUAR 2026

uke 8

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

FEBRUAR 2026

uke 9

MANDAG 23		KOMMENTARER
TIRSDAG 24		KOMMENTARER
ONSDAG 25		KOMMENTARER
TORSDAG 26		KOMMENTARER
FREDAG 27		KOMMENTARER
LØRDAG 28		KOMMENTARER
SØNDAG 1		KOMMENTARER

VÅR Menyforslag



BERGENSK FISKESUPPE - TOM YUM

EPD	Varenavn
1710755	TORO Proffkjøkken Bergensk fiskesuppe 13 l
5017355	TORO Fisk- & grønnsaksblanding 2 kg



PULLED CURRY

EPD	Varenavn
6350458	Stabburet Pulled Vegetar 3 kg



KJØTTBOLLER I KRYDRET TOMATSAUS MED PASTA

EPD	Varenavn
4591103	TORO Proffkjøkken Pastasaus m/tomat & urter 7 l
5575667	Stabburet Kjøttboller grønne 13 g
876532	Pizzasaus maestro 3 kg
637017	TORO Chili malt 400 g
1629039	TORO Pastarør penne rigate 14 kg



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



PIZZA TACO	
EPD	Varenavn
6850374	Pizza Taco 645 g
1826437	Idun Rømmedressing 800 g



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

VÅR Menyforslag



ENCHILADAS MED CHILI SIN CARNE

EPD	Varenavn
5664743	TORO Proffkjøkken Meksikansk gryte 5,5l
4270393	TORO Wraps tortillas 30 cm
6350458	Stabburet Pulled Vegetar 3 kg
1826437	Idun Rømmedressing 800 g



GAMMELDAGS KARBONADESMØRBRØD

EPD	Varenavn
6821425	Stabburet Smørbrødkarbonader 105 g
1409705	TORO Kapers 460 g
584425	Nora Rødbeter skivede 9 kg
401695	Nora Agurker skivede 3 kg
461749	PS Løk stekt 1 kg



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



GRØNNERE LASAGNE

EPD	Varenavn
1767599	TORO Proffkjøkken Lasagnesaus 8 l
6350433	Stabburet Vegetar Formbar Farse 3 kg



SJOKOLADEPUDDING MED SAUS OG BÆR	
EPD	Varenavn
2262418	TORO Sjokoladepudding 11 l
2332765	TORO Vaniljesaus kaldrørt 11,30 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 1,20 kg



SJOKOLADEVAFFELKAKE MED BRINGEBÆR	
EPD	Varenavn
6726947	TORO Sjokoladecake Langpanne 880 g
6052146	TORO Sjokoladeglasur til Langpanne 350 g
6056279	TORO Kremet Sjokoladeglasur 140 g
1760750	TORO Vaffelmiks 9,50 l



17. MAI BROWNIE OSTEKREM OG BÆR	
EPD	Varenavn
862755	TORO Brownies 552 g
4251310	TORO Brownies Langpanne 883 g
6056261	TORO Glasurmiks til Ostekrem 126 g

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 bunnen 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.



HUSK FISKENS DAG

TORO tilbyr et bredt sortiment med smakfulle fiskeretter som gjør det enkelt å sette fisk på menyen. Siden 1987 har vi inspirert kjøkkensjefer med lekre fiskeretter basert på norsk tradisjon og historie.

**6.
MÅR**

	
EPD 1205202	EPD 792135
	
EPD 1858612	EPD 732487
	
EPD 4854071	EPD 1858604
	
EPD 653204	EPD 407049
	
EPD 653220	EPD 5017355
	
EPD 2253466	

	EPD NR.	VARENAVN	INFO
FORSTTEK SEI	1205202	TORO Seibiff m/løk forstekt 140-160 g	Krt à 5,3 kg, ca 30 stk
	1858612	TORO Seiloin m/sitronpepper forstekt 70-100 g	Krt à 5 kg, ca 59 stk
	4854071	TORO Sei Grønnsaksplanert forstekt 80 g	Krt à 5 kg, ca 63 stk
RØDSPETTE	653204	TORO Rødspettefilet enkel, panert 70-100 g	Krt à 5 kg, ca 61 stk
	653220	TORO Rødspette dobbel, sprøbakt 140-160 g	Krt à 5 kg, ca 33 stk
SEI	792135	TORO Sei sprøbakt 80 g	Krt à 5 kg, 63 stk
	732487	TORO Sei cordon bleu m/ost & skinke 100 g	Krt à 6,8 kg, 68 stk
	1858604	TORO Sei cordon bleu m/ost & kalkun 130 g	Krt à 6,2 kg, 48 stk
	407049	TORO Sei mexicana m/tacokrydder & ost 60-90 g	Krt à 5 kg, ca 65 stk
ANDRE	5017355	TORO Fisk- & grønnsaksblanding 2 kg	Krt à 6 kg, 3 stk
	2253466	TORO Fiskegrateng m/makaroni halvgastronom 1,75 kg	3 aluformer à 1,75 kg

HUSK VAFFELDAGEN!

25.
MAR



EPD 320952



EPD 4073953



EPD 4074068



EPD 6052120



EPD 1760750

MARS 2026

uke 10

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

MARS 2026

uke 11

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

MARS 2026

uke 12

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

PÅSKE Menyforslag



KALKUN MED RØDVINSSAUS

EPD	Varenavn
6053706	TORO Proffkjøkken Rødvinsaus paste 9 l



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



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



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 gastronom 1,2 kg
5658000	TORO Lyse Muffins Familiepakning 520 g



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



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

PÅSKE Menyforslag



SITRONMUFFINS - MED OSTEKREM

EPD	Varenavn
5273354	TORO Lys kakemiks gastronorm 1,20 kg
5658000	TORO Lyse Muffins Familiepakning 520 g
6056261	TORO Glasurmiks til Ostekrem 126 g



PÅSKEHARER MED GLASSUR

EPD	Varenavn
4073896	TORO Boller 600 g
6056261	TORO Glasurmiks til Ostekrem 126 g



PÅSKE MENY

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

HUSK KAKEDAGEN

08.
APR



EPD 5273354
TORO Lys kakemiks
Gastronorm 1,20 kg



EPD 4365573
TORO Gulrotkake
Langpanne oppdelt 36 stk



EPD 4365649
TORO Sjokoladekake Langpanne oppdelt
36 stk



EPD 4506341
TORO Eplekake 384 g

MARS 2026

uke 13

MANDAG 23		KOMMENTARER
TIRSDAG 24		KOMMENTARER
ONSDAG 25		KOMMENTARER
		Den store vaffeldagen 
TORSDAG 26		KOMMENTARER
FREDAG 27		KOMMENTARER
LØRDAG 28		KOMMENTARER
SØNDAG 29		KOMMENTARER
		Palmesøndag 

APRIL 2026

uke 14

MANDAG 30		KOMMENTARER
TIRSDAG 31		KOMMENTARER
ONSDAG 1		KOMMENTARER
TORSDAG 2		KOMMENTARER
		Skjærtorsdag 
FREDAG 3		KOMMENTARER
		Langfredag 
LØRDAG 4		KOMMENTARER
		Gulrottdagen 
		Påskeaften 
SØNDAG 5		KOMMENTARER
		Påskedag 

APRIL 2026

uke 15

MANDAG 6		KOMMENTARER
		2. Påskedag 
TIRSDAG 77		KOMMENTARER
ONSDAG 8		KOMMENTARER
		Kakedagen 
TORSDAG 9		KOMMENTARER
FREDAG 10		KOMMENTARER
LØRDAG 11		KOMMENTARER
SØNDAG 12		KOMMENTARER

APRIL 2026

uke 16

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

MAI DAGER

PUDDING MED MANGE ULIKE SMAKER

- er en av nordmenns favorittdesserter når mai og alle festdagene står for tur. Prøv vår TORO Sjokoladepudding som lar barndomsminnene strømme på eller vår fløyelsmyke TORO Karamellpudding toppet med karamellsaus!



God kjøkken-
økonomi



Helt uten gelatin -
kan spises av alle!



Tidsbesparende

EPD NR.	VARENAVN	VEKT/KRT	STK/KRT
2262327	TORO Karamellpudding usukret 33 l	2,70 kg	3 stk
2262277	TORO Mandelpudding usukret 25 l	2,40 kg	3 stk
2262335	TORO Vaniljepudding usukret 33 l	2,70 kg	3 stk
2262285	TORO Sjokoladepudding usukret 14 l	2,40 kg	3 stk
2262426	TORO Karamellpudding 11 l	3 kg	2 stk
2262400	TORO Mandelpudding 11 l	3 kg	2 stk
2262418	TORO Sjokoladepudding 11 l	3,60 kg	2 stk

MAI DAGER

BROWNIES MED OSTEKREM 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.

TIPS!
SERVER BROWNIES
MED TORO
VANILJESAUSS OG
FRISKE BÆR



EPD NR.	VARENAVN	VEKT/KRT	STK/KRT
6726947	TORO Brownies Langpanne 883 g	3,53 kg	4 stk
2262301	TORO Vaniljesaus usukret 31 l	3 kg	3 stk
2332765	TORO Vaniljesaus kaldrørt 11,30 l	4,50 kg	3 stk
6056261	TORO Glasurmiks til Ostekrem 126 g	1,76 kg	14 stk

MAI DAGER

HERLIGE DESSERTER!

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!



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



Gelépulver uten
sukker

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



MAI MENY

MANDAG	
TIRSDAG	
ONSDAG	
TORSDAG	
FREDAG	
LØRDAG	
SØNDAG	

HUSK Å BESTILLE NOK PØLSER TIL MAI!



EPD 2069540



EPD 2069615



EPD 1826429



EPD 537522

APRIL 2026

uke 17

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

APRIL/MAI 2026

uke 18

MANDAG 27		KOMMENTARER
TIRSDAG 28		KOMMENTARER
ONSDAG 29		KOMMENTARER
TORSDAG 30		KOMMENTARER
FREDAG 1		KOMMENTARER
		Offentlig høytidsdag 
LØRDAG 2		KOMMENTARER
SØNDAG 3		KOMMENTARER

MAI 2026

uke 19

MANDAG 4		KOMMENTARER
TIRSDAG 5		KOMMENTARER
ONSDAG 6		KOMMENTARER
TORSDAG 7		KOMMENTARER
FREDAG 8		KOMMENTARER
LØRDAG 9		KOMMENTARER
		Årets første grilldag 
SØNDAG 10		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.

28.
MAI



EPD
1826452



EPD
5994637



EPD
6373799



EPD
4019576



EPD
1826429



EPD
2705507

MAI 2026

uke 20

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

MAI 2026

uke 21

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

MAI/JUNI 2026

uke 22

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

SOMMER Menyforslag



LOADED MEAT

EPD	Varenavn
6850648	Stabburet Gastronorm Bunn (u/saus og ost)
6856579	Stabburet Gastronorm Bunn (m/saus og ost)



TACORAMA

EPD	Varenavn
6065122	Stabburet Pizzabunn Rustikk m/saus 40 cm
2541522	Stabburet Kjøttdeig taco 2,50 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
6065122	Stabburet Pizzabunn Rustikk m/saus 40 cm



PØLSER MED POTETSALAT OG DRESSING	
EPD	Varenavn
6574008	Stabburet Chili Cheese Pølse 106 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
6821086	Stabburet Kylling - & Kalkun Nuggets 23 g
5512686	Idun Vegan Mayo Base 10 kg

LØVSTECTALLERKEN 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 8,50 l

SOMMER Menyforslag



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

EPD	Varenavn
4199600	TORO Proffkjøkken Sweet & Sour Gryte 6 l
5017355	TORO Fisk- & 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
6821532	Idun Glaze 970 g
5512686	Idun Vegan Mayo Base 10 kg
4270393	TORO Wraps Tortillas 30 cm



GELÉ MED BÆR OG VANILJESAUS

EPD	Varenavn
1711019	TORO Gele m/jordbærsmak 7,30 l
1711001	TORO Gele m/bringebærsmak 7,30 l
2262269	TORO Gele m/jordbærsmak usukret 48 l



VAFLER

EPD	Varenavn
4074043	TORO Vafler Familiepakning 591 g
1760750	TORO Vaffelmiks 9,40 l



DESSERTPAI

EPD	Varenavn
4499802	Stabburet Paibunn 14 cm
4500047	Stabburet Paibunn 23 cm
2262301	TORO Vaniljesaus usukret 31 l
2332765	TORO Vaniljesaus kaldrørt 11,30 l



BROWNIE SJOKOLADEMOUSSE TRIFLE

EPD	Varenavn
1800085	TORO Sjokolademousse kaldrørt 9,80 l
862755	TORO Brownies 552 g
4251310	TORO Brownies Langpanne 880 g
6726947	TORO Sjokoladekake Langpanne 854 g





SOMMER MENY

	juni	juli	august
MANDAG			
TIRSDAG			
ONSDAG			
TORSDAG			
FREDAG			
LØRDAG			
SØNDAG			

JUNI 2026

uke 23

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

JUNI 2026

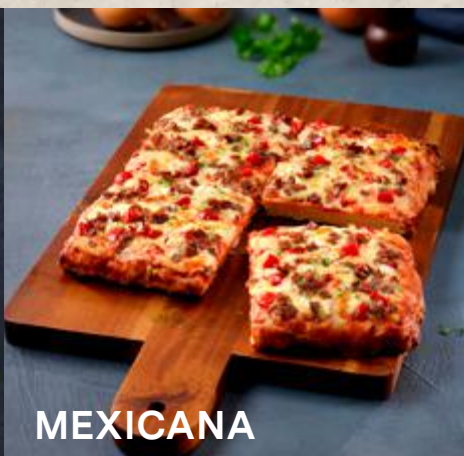
uke 24

MANDAG 8		KOMMENTARER
TIRSDAG 9		KOMMENTARER
ONSDAG 10		KOMMENTARER
TORSDAG 1		KOMMENTARER
FREDAG 12		KOMMENTARER
LØRDAG 13		KOMMENTARER
		Sjømatens dag 
SØNDAG 14		KOMMENTARER

STABURET FIRKANTPIZZA HALVGASTRONORM



BBQ CHICKEN



MEXICANA



BIFF



SKINKE



PEPPERONI



CHILI CHEESE



TACO



SOPP & LØK



KEBAB

EPD NR.	VARENAVN	VEKT/KRT	STK/KRT
6842991	Stabburet Firkantpizza Spicy BBQ Chicken, 700 g	7 kg	10 stk
6824934	Stabburet Firkantpizza Biff, 700 g	7 kg	10 stk
6842926	Stabburet Firkantpizza Mexicana, 700 g	7 kg	10 stk
6843007	Stabburet Firkantpizza Skinke, 700 g	7 kg	10 stk
6842942	Stabburet Firkantpizza Pepperoni, 700 g	7 kg	10 stk
6842942	Stabburet Firkantpizza Chili Cheese, 609 g	6,09 kg	10 stk
6842983	Stabburet Firkantpizza Taco 700 g	7 kg	10 stk
6843031	Stabburet Firkantpizza m/sopp & løk 710 g	7,10 kg	10 stk
6842967	Stabburet Firkantpizza Kebab 690 g	6,90 kg	10 stk



**STABBURET
FIRKANTPIZZA
PASSER PERFEKT
MED IDUN
PIZZADRESSING
EPD 2705507**

JUNI 2026

uke 25

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

JUNI 2026

uke 26

MANDAG 22		KOMMENTARER
TIRSDAG 23		KOMMENTARER
		Sankthans 
ONSDAG 24		KOMMENTARER
TORSDAG 25		KOMMENTARER
FREDAG 26		KOMMENTARER
LØRDAG 27		KOMMENTARER
SØNDAG 28		KOMMENTARER

JULI 2026

uke 27

MANDAG 29		KOMMENTARER
TIRSDAG 30		KOMMENTARER
ONSDAG 1		KOMMENTARER
TORSDAG 2		KOMMENTARER
FREDAG 3		KOMMENTARER
LØRDAG 4		KOMMENTARER
		Nasjonaldag, Amerika 
SØNDAG 5		KOMMENTARER

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

JULI 2026

uke 28

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

JULI 2026

uke 29

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

JULI 2026

uke 30

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

JULI/AUGUST 2026

uke 31

MANDAG 27		KOMMENTARER
TIRSDAG 28		KOMMENTARER
ONSDAG 29		KOMMENTARER
		Olso ^k 
TORSDAG 30		KOMMENTARER
FREDAG 31		KOMMENTARER
LØRDAG 1		KOMMENTARER
SØNDAG 2		KOMMENTARER

AUGUST 2026

uke 32

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

AUGUST 2026

uke 33

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

AUGUST 2026

uke 34

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

AUGUST/SEPTEMBER 2026

uke 35

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

SEPTEMBER 2026

uke 36

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

HØST

Menyforslag



BLOMKÅLSUPPE MED BLOMKÅL OG BOLLER

EPD	Varenavn
1710797	TORO Proffkjøkken Blomkålsuppe 15 l
5658729	Stabburet Vegetar Boller 12 g



GRØNN POTETSUPPE MED CHORIZO

EPD	Varenavn
4697108	TORO Proffkjøkken Kyllingbuljong Saltreduert 100 l
6498828	Stabburet XL Grov Chorizopølse 150 g
241505	TORO Urter i Olje hvitløk 350 g



ASIATISK KYLLINGSUPPE MED KÅL

EPD	Varenavn
2075976	TORO Proffkjøkken Kyllingsuppe Asiatisk m/ ingefær & koriander 10 l



MEKSIKANSK TACOSUPPE

EPD	Varenavn
1710912	TORO Proffkjøkken Meksikansk tomatsuppe 12 l
6350433	Stabburet Vegetar Formbar Farse 3 kg
985325	TORO Tacokrydder 500 g



SHEPHERD'S PAI	
EPD	Varenavn
2548436	TORO Proffkjøkken Stroganoffgryte 7 l
6350433	Stabburet Vegetar Formbar Farse 3 kg
638114	TORO Potetmos m/melk 26 kg



TIKKA MASALA MED KRYDRET FISK OG GRØNNSAKER	
EPD	Varenavn
2548386	TORO Proffkjøkken Tikka masala gryte 8,5 l



SWEET AND SOUR GRYTE MED FISK	
EPD	Varenavn
4199600	TORO Proffkjøkken Sweet & sour gryte 6 l
633552	TORO Middagsris parboiled langkornet 15 kg



PULLED JEGERGRYTE	
EPD	Varenavn
5664842	TORO Proffkjøkken Jegergryte 7 l
6350458	Stabburet Pulled Vegetar 3 kg
638114	TORO Potetmos m/melk 26 kg
592170	TORO Pepper sort hel 430 g

HØST

Menyforslag



PARISERBØF

EPD	Varenavn
6821425	Stabburet Smørbrødkarbonader 105 g
584425	Nora Rødbeter skivede 9 kg



LYS LAPSKAUS

EPD	Varenavn
5661806	TORO Lapskaus Lys Halvgastronorm aluform 2 kg



PASTAGRATENG MED FISK OG GRØNNSAKER

EPD	Varenavn
6053813	TORO Pastasaus basilikum og ost 9 l
5017355	TORO Fisk- & grønnsaksblanding 2 kg



PIADINA MED GRØNNERE KJØTTBOLLER OG MOZZARELLA

EPD	Varenavn
1467976	Stabburet Piadina 130 g
5575667	Stabburet Kjøttboller grønne 13 g

HØST

Menyforslag



PITABRØD MED FALAFEL

EPD	Varenavn
6060651	Stabburet Vegetar Falafel 8 g
5512686	Idun Vegan Mayo Base 10 kg



SPRØ KALKUNSTEAKLET MED POTETER, BØNNER OG SWEET CHILI

EPD	Varenavn
6821078	Stabburet Kalkunsteaklet m/ost 140 g
1827229	Idun Sweet chili saus 910 g



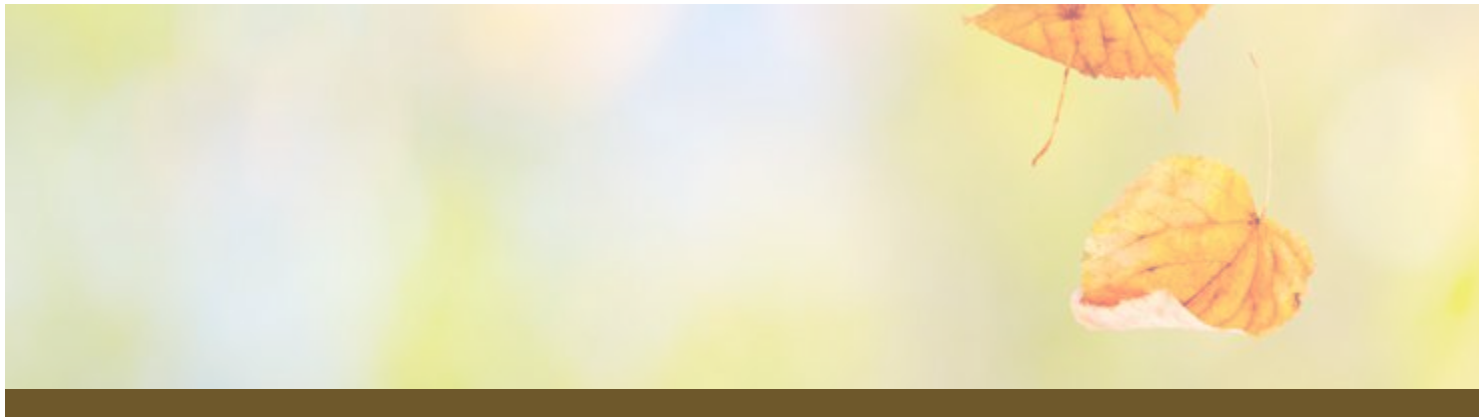
BOLLER I BRUN SAUS

EPD	Varenavn
6053755	TORO Proffkjøkken Brun middagssaus paste 35 l
638114	TORO Potetmos m/melk 26 kg
5658729	Stabburet Vegetar Boller 12 g
2943017	Nora Tyttebærsyltetøy kuvertbeger 24 g
592337	TORO Pepper sort malt 400 g
810275	TORO Nellik malt 10 g



LYS LAPSKAUS MED FLATBRØD OG SMØR

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



MULTEFROMASJ med multer i lakka	
EPD	Varenavn
862235	TORO Multefromasj 1,5 l



HALLOWEEN BROWNIES	
EPD	Varenavn
862755	TORO Brownies 552 g
4251310	TORO Brownies Langpanne 883 g
6726947	TORO Sjokoladekake Langpanne 854 g



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



EPELKAKE	
EPD	Varenavn
4506341	TORO Eplekake 384 g
5728696	Nora Eple & Kanel Kompott 455 g

SEPTEMBER 2026

uke 37

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

SEPTEMBER 2026

uke 38

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

SEPTEMBER 2026

uke 39

MANDAG 21		KOMMENTARER
TIRSDAG 22		KOMMENTARER
		Verdens skolemelkdag 
ONSDAG 23		KOMMENTARER
TORSDAG 24		KOMMENTARER
		Fårikålens festdag 
FREDAG 25		KOMMENTARER
LØRDAG 26		KOMMENTARER
SØNDAG 27		KOMMENTARER

SEPTEMBER/OKTOBER 2026

uke 40

MANDAG 28		KOMMENTARER
TIRSDAG 29		KOMMENTARER
		Den norske epledagen 
ONSDAG 30		KOMMENTARER
		Skolemelkdag 
		Potetdagen 
TORSDAG 1		KOMMENTARER
		Vegetardag 
FREDAG 2		KOMMENTARER
LØRDAG 3		KOMMENTARER
SØNDAG 4		KOMMENTARER
		Kanelbollens dag 

BRATWURST TIL OKTOBERFEST!



EPD 6495923 Stabburet Lettrøkt Bratwurst XL 150 g
EPD 4089025 Stabburet Krydderpølse grov 3XL 180 g
EPD 6098594 Nora Surkål Spann 1x8,80 kg

OKTOBER 2026

uke 41

MANDAG 5		KOMMENTARER
TIRSDAG 6		KOMMENTARER
ONSDAG 7		KOMMENTARER
		Lutefisksesongen starter 🐟
TORSDAG 8		KOMMENTARER
FREDAG 9		KOMMENTARER
		Verdens eggdag 🥚
LØRDAG 10		KOMMENTARER
SØNDAG 11		KOMMENTARER

OKTOBER 2026

uke 42

MANDAG 12		KOMMENTARER
		Nasjonaldag, Spania 
TIRSDAG 13		KOMMENTARER
ONSDAG 14		KOMMENTARER
TORSDAG 15		KOMMENTARER
FREDAG 16		KOMMENTARER
		Verdens matvaredag 
		Verdens brøddag 
LØRDAG 17		KOMMENTARER
SØNDAG 18		KOMMENTARER

OKTOBER 2026

uke 43

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

JULESTEMNING MED ABBA SILD

ABBA Sild kommer i spann med bred åpning som gjør det enklere å få ut produkt uten søl. Spannene kan også stables i hverandre etter bruk - mindre plasskrevende ved kast. God barriere på emballasjen som bevarer produktkvaliteten på best mulig vis.



EPD NR.	VARENAVN
6720213	Abba Löksill/sursild 1 x 2,50 kg
6722755	Abba Mästarmatjes/kryddersild 1 x 2,50 kg
5367537	Abba Tomatsild 2,50 kg
6720296	Abba Löksill/Sursild 6 x 500 g, 3 kg
6722763	Abba Senapssill 1 x 2,40 kg

OKTOBER/NOVEMBER 2026

uke 44

MANDAG 26		KOMMENTARER
TIRSDAG 27		KOMMENTARER
ONSDAG 18		KOMMENTARER
TORSDAG 29		KOMMENTARER
FREDAG 30		KOMMENTARER
		Ostens dag 
LØRDAG 31		KOMMENTARER
		Halloween 
SØNDAG 1		KOMMENTARER
		Vegandag 

JUL

Menyforslag



JULETALLERKEN MED RIBBE, JULEPØLSE, RØDKÅL OG SAUS

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



RIBBE MED APPELSIN OG BRUN SAUS

EPD	Varenavn
6053755	TORO Proffkjøkken Brun Middagssaus paste 35 l



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



SKINKESTEIK MED SURKÅL OG PEPPERSAUS	
EPD	Varenavn
6098594	Nora Surkål 8,80 kg
4089504	Nora Tyttebærsyltetøy 1 kg
6053821	TORO Proffkjøkken Peppersaus 14 l



KALKUN MED POTETSALAT, SALAT OG SENNEPPSSAUS	
EPD	Varenavn
929968	TORO Senneppsau m/dill ferdig 3 l



PINNEKJØTT MED VOSSAKORV, POTETER OG KÅLRABISTAPPE	
EPD	Varenavn
1711167	TORO Kålrabistappe 7 kg
4089504	Nora Tyttebærsyltetøy 1 kg
2132066	Idun Sennepe Grov 275 g



SJYSAUS	
EPD	Varenavn
6053839	TORO Proffkjøkken Sjysaus 18 l

JUL Menyforslag



KAKEBORD

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



JULESTJERNE PANNA COTTA

EPD	Varenavn
4589792	TORO Panna Cotta 84 g
1767623	TORO Panna Cotta 6,3 l



JULEKULEBROWNIES

EPD	Varenavn
862755	TORO Brownies 552 g
4251310	TORO Brownies Langpanne 883 g



TOMTEGLØGG

EPD	
200329	Tomtegløgg ekstra kryddersmak 1 l
659045	Tomtegløgg Mix 500 g
337220	Tomtegløgg Original 1 l



LANGFORMFROMASJER	
EPD	Varenavn
868083	TORO Karamellfromasj 1,50 l
241547	TORO Krokanfromasj 1,50 l
868067	TORO Sjokoladefromasj 1,50 l
862243	TORO Jordbærfromasj 1,50 l
1203165	TORO Cappuccinofromasj 1,50 l



JULEPAVLOVA	
EPD	Varenavn
4073946	TORO Pavlova Marengs 299 g



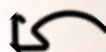
KARAMELLPUDDING MED KARAMELLSAUS OG PISKET KREM	
EPD	Varenavn
2262327	TORO Karamellpudding usukret 33 l
2262426	TORO Karamellpudding 11 l
4186433	TORO Ferdig Karamellsaus 0,90 l



PANNA COTTA MED JORDBÆERGELE	
EPD	Varenavn
1767623	TORO Panna cotta 6,30 l
1711019	TORO Gele m/jordbærsmak 7,30 l
2262269	TORO Gele m/jordbærsmak usukret 48 l

TORO SENNEPSAUS TIL JUL

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



TÅLER Å
KOKES OPP!



EPD 929968



**FERDIG KJØLEVARE MED LANG
HOLDBARHET, KLAR TIL BRUK**



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



**SENNEPSAUS ER FAST FØLGE
TILGRAVLAKS - MEN DEN
SETTER OGSÅ PRIKKEN OVER
I-EN PÅ ALT FRA LUTEFISK TIL
POTETSALAT**



JULENS KRYDDER

FORSTERK JULENS SMAKER MED
TORO KRYDDERIET!

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 1 x 340g	1 boks à 340 g	1 stk
592006	TORO Krydderiet Muskatnøtt malt 1 x 360g	1 boks à 360 g	1 stk
636043	TORO Krydderiet Gurkemeie 1 x 400g	1 boks à 400 g	1 stk
635375	TORO Krydderiet Natron 1 x 910g	1 boks à 910 g	1 stk
564013	TORO Krydderiet Hornsalt 1 x 700g	1 boks à 700 g	1 stk



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



EPD NR.	VARENAVN	VEKT/KRT	STK/KRT
5116249	Tomtegløgg 5 l	15 l	1 stk
585596	Tomtegløgg 2,50 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

NOVEMBER 2026

uke 45

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



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



Enkel tilberedning



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 2026

uke 46

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

NOVEMBER 2026

uke 47

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

NOVEMBER/DESEMBER 2026

uke 48

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

DESEMBER 2026

uke 49

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

DESEMBER 2026

uke 50

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

DESEMBER 2026

uke 51

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

DESEMBER 2026

uke 52

MANDAG 21		KOMMENTARER
TIRSDAG 22		KOMMENTARER
ONSDAG 23		KOMMENTARER
ONSDAG 24		KOMMENTARER
		Juleaften
FREDAG 25		KOMMENTARER
		1. Juledag 
LØRDAG 26		KOMMENTARER
		2. Juledag 
SØNDAG 27		KOMMENTARER

JANUAR 2027

uke 1

MANDAG 28		KOMMENTARER
TIRSDAG 29		KOMMENTARER
ONSDAG 30		KOMMENTARER
TORSDAG 31		KOMMENTARER
		Nyttårsaften 
FREDAG 1		KOMMENTARER
		1. nyttårsdag 
LØRDAG 2		KOMMENTARER
SØNDAG 3		KOMMENTARER

JANUAR 2027

uke 2

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

TIPS OG TILBEHØR

TORO BERNAISESAUS PASTE: 1 SMAKSBASE - 4 MULIGHETER

Chili Bearnaise

Tilbered TORO Proffkjøkken Bearnaisesaus paste etter anvisningen og smak til med chili paste før servering. Dryss over litt hakket fersk rød chili.



TORO Proffkjøkken

Bearnaisesaus Paste er en klassisk bearnaisesaus med den kjente, gode smaken. 3 kg paste som er lett å dosere og justere, og gir 18 liter ferdig saus.

Hvitløks Bearnaise

Tilbered TORO Proffkjøkken Bearnaisesaus paste etter anvisningen og smak til med TORO krydderiet Urter i Olje hvitløk før servering.



Foyot Saus

Tilbered TORO Proffkjøkken Bearnaisesaus paste etter anvisningen, men med usaltet smør. Smak til med TORO Proffkjøkken kjøttglace okse mot slutten av koketiden.



Glutenfri

EPD 6225437

TORO Bearnaisesaus Paste 18 l



EPD 5664727

TORO Kjøttglace Okse 80 l

Smokey Børni

Tilbered TORO Proffkjøkken Bearnaisesaus paste etter anvisningen, men med usaltet smør. Smak til med IDUN Sweet hickory barbeque sauce.



EPD 4364626

Idun Sweet Hickory
BBQ Saus 1 kg



EPD 241505

TORO Urter i Olje
Hvitløk 350 g

NOTATER...

LOKALE KONTAKTPERSONER

						
REGIONSJEF	SALGSSJEF					
REGION NORD	TROMS / V. FINNMARK	NORDLAND / TROMS / Ø. FINNMARK	TRØNDELAG / NORDLAND	TRØNDELAG	SUNNMØRE	MØRE / TRØNDELAG
Husby, Thor Egil Tlf 909 88 445 thor.egil.husby@orkla.no	Ness, Yngve Tlf 957 04 142 yngve.ness@orkla.no	Nordahl, Jan Arne Tlf 913 06 255 jan.arne.nordahl@orkla.no	Arntsen, Per Anders Tlf 917 37 990 per.anders.arntsen@orkla.no	Stokdal, Kevin Tlf 980 15 261 kevin.stokdal@orkla.no	Olsen, Line Skogtrø Tlf 958 83 444 line.skogtro.olsen@orkla.no	Beite, Rolf Jarle Tlf 950 79 192 rolf.jarle.beite@orkla.no
						
REGIONSJEF	SALGSSJEF					
REGION ØST	SKØYEN / BUSKERUD	OSLO / AKERSHUS / INNLANDET	ØSTFOLD	INNLANDET	OSLO / AKERSHUS / INNLANDET	OSLO / AKERSHUS
Einbu, Stian Tlf 480 36 678 stian.einbu@orkla.no	Reiersrud, Jens M. Tlf 905 87 435 jens.morten.reiersrud@orkla.no	Greni, Morten Andre Tlf 910 06 787 morten.andre.greni@orkla.no	Folkestad, Geir S. Tlf 928 96 734 geir.sindre.folkestad@orkla.no	Gudbrandsen, Bjørn Tlf 928 96 966 bjorn.gudbrandsen@orkla.no	Spiel, Truls Oddvar Tlf 900 31 063 truls.spiel@orkla.no	Andresen, Espen Tlf 926 41 714 espen.andresen@orkla.no
						
REGIONSJEF	SALGSSJEF					
REGION SØR	SKØYEN	VESTFOLD / DRAMMEN	TELEMARK / ARENDAL	ADGER	OSLO VEST / VALDRES / HALLINGDAL	
Seim, Cecilie Tlf 911 71 319 cecilie.seim@orkla.no	Iversen, Tore Tlf 928 96 974 tore.iversen@orkla.no	Mollestad, Elen Tlf 908 20 619 elen.mollestad@orkla.no	Amundsen, Morthen L. Tlf 911 74 190 morthen.ludvig.amundsen@orkla.no	Jenssen, Ådne Tlf 957 39 218 adne.jenssen@orkla.no	Andersen, Jon Tlf 907 61 435 jon.andersen@orkla.no	
						
REGIONSJEF	SALGSSJEF					
REGION VEST	SKØYEN	VESTLAND	VESTLAND	ROGALAND	ROGALAND	
Espedal Olsen, Glenn Martin Tlf 402 20 315 glenn.martin.espedal.olsen@orkla.no	Iversen, Tore Tlf 928 96 974 tore.iversen@orkla.no	Eide, Kari Hoff Tlf 928 96 718 kari.hoff.eide@orkla.no	Sundt, Marianne Tlf 928 96 915 marianne.sundt@orkla.no	Kvinen, Thor-Arve Tlf 928 96 925 thor-arve.kvinen@orkla.no	Rognsvåg, Tommy Tlf 958 79 296 tommy.rognsvag@orkla.no	

Besøk vår nettside
<https://orklafoods.no/out-of-home/>
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

