

Meny vecka 23

Menyn gäller för Åbräddens vårdboende och Garverigatans LSS-boende.
Maten kommer från tillagningsköket på Åbrädden.

Måndagen den 1 juni

Dagens lunch: Stekt falukorv med stuvade grönsaker och kokt potatis (senap).

Dagens gröna: Stekt vegetarisk korv med stuvade grönsaker och kokt potatis (senap).

Veckans alternativ: Panerad fiskfilé med remouladsås och kokt potatis (rårivna morötter, citron).

Dessert: Nyponsoppa (vispad grädde, mandelbiskvier).

Tisdagen den 2 juni

Dagens lunch: Fransk vitlöksfisk med örtsås, kokt potatis och grönsaker. Lättuggat alternativ/Grov paté.

Veckans alternativ: Panerad fiskfilé med remouladsås och kokt potatis (rårivna morötter, citron).

Dessert: Jordgubbspaj (vaniljgrädde).

Onsdagen den 3 juni

Dagens lunch: Wallenbergare med skirat smör, potatismos och gröna ärter (lingon). Lättuggat alternativ/Grov paté.

Dagens gröna: Vegetarisk wallenbergare med skirat smör, potatismos och gröna ärter (lingon).

Veckans alternativ: Panerad fiskfilé med remouladsås och kokt potatis (rårivna morötter, citron).

Dessert: Vaniljglass med chokladsås.

Torsdagen den 4 juni

Dagens lunch: Dillkött med kokt potatis och grönsaker.

Dagens gröna: Vegetarisk gryta med dill, kokt potatis och grönsaker.

Veckans alternativ: Panerad fiskfilé med remouladsås och kokt potatis (rårivna morötter, citron).

Dessert: Vaniljmunk.

Fredagen den 5 juni

Dagens lunch: Plommonspäckad fläskkarré med sås, kokt potatis och grönsaker (gelé, äpplemos).

Dagens gröna: Vegetarisk biff med sås, kokt potatis och grönsaker (gelé, äpplemos).

Veckans alternativ: Panerad fiskfilé med remouladsås och kokt potatis (rårivna morötter, citron).

Dessert: Brownie med moccacreme.

Lördagen den 6 juni, Sveriges nationaldag och sillens dag

Dagens lunch: Coq au vin med kokt ris och grönsaker.

Dagens gröna: Vegetarisk coq au vin med kokt ris och grönsaker.

Veckans alternativ: Panerad fiskfilé med remouladsås och kokt potatis (rårivna morötter, citron).

Dessert: Mangomousse.

Söndagen den 7 juni

Dagens lunch: Skinkstek med grönpepparsås, stekt potatis och grönsaker.

Dagens gröna: Vegetarisk schnitzel med grönpepparsås, stekt potatis och grönsaker.

Veckans alternativ: Panerad fiskfilé med remouladsås och kokt potatis (rårivna morötter, citron).

Dessert: Fruktocktail (vispad grädde eller vaniljglass).

Med reservation för ändringar. Smaklig måltid!

Har du frågor angående matens innehåll eller köttets ursprungsland, kontakta köket.
Telefonnummer: 042-10 31 82.



Meny vecka 23

Menyn gäller för Åbräddens vårdboende och Garverigatans LSS-boende.
Maten kommer från tillagningsköket på Åbrädden.

Måndagen den 1 juni

Kvällsmat: Tomatsoppa med hembakat bröd (pålägg). Lättuggat alternativ/Grov paté.

Veckans enkla: Köttbullar med stuvade makaroner (ketchup, grönsallad).

Tisdagen den 2 juni

Kvällsmat: Fläskpannkaka (lingon, råkostsallad).

Veckans enkla: Köttbullar med stuvade makaroner (ketchup, grönsallad). Lättuggat alternativ/Grov paté.

Onsdagen den 3 juni

Kvällsmat: Lax med dillstuvad potatis (citron, grönsallad).

Veckans enkla: Köttbullar med stuvade makaroner (ketchup, grönsallad). Lättuggat alternativ/Grov paté.

Torsdagen den 4 juni

Kvällsmat: Kycklinggratäng med basilika och saltorkad tomat, pasta (grönsallad).

Veckans enkla: Köttbullar med stuvade makaroner (ketchup, grönsallad). Lättuggat alternativ/Grov paté.

Fredagen den 5 juni

Kvällsmat: Smörgås med nubbröra.

Veckans enkla: Köttbullar med stuvade makaroner (ketchup, grönsallad). Lättuggat alternativ/Grov paté.

Lördagen den 6 juni

Kvällsmat: Hamburgare med bröd, dressing, rödlök och chips (tomat, sallad, ketchup).

Veckans enkla: Köttbullar med stuvade makaroner (ketchup, grönsallad). Lättuggat alternativ/Grov paté.

Söndagen den 7 juni

Kvällsmat: Mannagrynspudding (sylt, bröd, pålägg). Lättuggat alternativ/Grov paté.

Veckans enkla: Köttbullar med stuvade makaroner (ketchup, grönsallad).

Med reservation för ändringar. Smaklig måltid!

Har du frågor angående matens innehåll eller köttets ursprungsland, kontakta köket.

Telefonnummer: 042-10 31 82.

