

Meny vecka 43

Menyn gäller för Lundhagens vårdboende, Tuvehagens vårdboende samt LSS-boendet Himmelstalundsvägen. Maten kommer från tillagningsköket på Lundhagen.

Måndagen den 19 oktober

Dagens lunch: Kalops med kokt potatis (inlagda rödbetor).

Veckans alternativ: Panerad fisk med kokt potatis och kall örtsås (citron, dill).

Dessert: Mandarinklyftor med vaniljvisp (söt skorpa eller riven choklad).

Tisdagen den 20 oktober

Dagens lunch: Stekt sill med skirat smör och potatismos (lingon).

Veckans alternativ: Panerad fisk med kokt potatis och kall örtsås (citron, dill).

Dessert: Glass med kolasås.

Onsdagen den 21 oktober

Dagens lunch: Fläskkorv med rotmos (senap).

Veckans alternativ: Panerad fisk med kokt potatis och kall örtsås (citron, dill).

Dessert: Rabarberkräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 22 oktober

Dagens lunch: Kalvlevergryta med potatis, lök och fläsk (lingonsylt). Lättuggat alternativ.

Veckans alternativ: Panerad fisk med kokt potatis och kall örtsås (citron, dill).

Dessert: Tunnpannkakor (sylt, vispad grädde).

Fredagen den 23 oktober

Dagens lunch: Hönsfärsbiff med currysås, potatis och broccoli (äppelmos).

Helgens alternativ: Pytt i panna (stektt ägg, inlagda rödbetor, ketchup, worchestershiresås).

Dessert: Körsbärssoppa (vaniljglass, mandelbiskvier).

Lördagen den 24 oktober

Dagens lunch: Parmesangraterat kycklingfilé med rostad vitlökssås, kokt potatis och brytbönor (grönsallad).

Helgens alternativ: Pytt i panna (stektt ägg, inlagda rödbetor, ketchup, worchestershiresås).

Dessert: Krusbärskräm (gräddmjölk).

Söndagen den 25 oktober

Dagens lunch: Ugnstektt lax med stuvad spenat och kokt potatis (citron, riven morot).

Helgens alternativ: Pytt i panna (stektt ägg, inlagda rödbetor).

Dessert: Mannagrynspudding (sylt, vispad grädde).

Med reservation för ändringar. Smaklig måltid!



Har du frågor angående matens innehåll eller köttets ursprungsland, kontakta köket.
Telefonnummer: 0732-08 34 12.

Meny vecka 43

Menyn gäller för Lundhagens vårdboende, Tuvehagens vårdboende samt LSS-boendet Himmelstalundsvägen. Maten kommer från tillagningsköket på Lundhagen.

Måndagen den 19 oktober

Kvällsmat: Färsgratäng (grönsallad, dressing).

Veckans enkla: Äppleris med kanel (smörgås).

Tisdagen den 20 oktober

Kvällsmat: Tomatsoppa med risoni (creme fraiche, bröd, pålägg).

Veckans enkla: Äppleris med kanel (smörgås).

Onsdagen den 21 oktober, *observera allt kommer med lunchen*

Kvällsmat: Krämig pastasallad med kyckling och pesto på saltorkad tomat (baguette).

Veckans enkla: Äppleris med kanel (smörgås).

Torsdagen den 22 oktober

Kvällsmat: Korv med varm potatissallad (senap).

Veckans enkla: Äppleris med kanel (smörgås).

Fredagen den 23 oktober

Kvällsmat: Varma mackor med skinkstuvning (tomatsallad).

Observera att smörgåsen läggs ihop och gratineras på avdelningen.

Helgens enkla: Ängamat (smörgås).

Lördagen den 24 oktober

Kvällsmat: Ostgratinerade champinjoncrepes (mixsallad).

Helgens enkla: Ängamat (smörgås).

Söndagen den 25 oktober

Kvällsmat: Agnetas löksoppa (bröd, lagrad hårdost).

Helgens enkla: Ängamat (smörgås).

Med reservation för ändringar. Smaklig måltid!

Har du frågor angående matens innehåll eller köttets ursprungsland, kontakta köket.
Telefonnummer: 0732-08 34 12.

