

## Måndagen den 31 mars

**Lunch Alternativ 1:** Fransk korvgryta med vita bönor och paprika och kokt potatis (kokta grönsaker).

**Lunch Alternativ 2:** Raggmunkar med stekt fläsk (lingon, råkostsallad).

**Dessert:** Päronkräm (gräddmjölk).

## Tisdagen den 1 april

**Lunch Alternativ 1:** Fisk Bordelaise, skirat smör och potatismos (gröna ärtor).

**Lunch Alternativ 2:** Skånsk kalops med morötter och kokt potatis (inlagda rödbetor).

**Dessert:** Jordgubbssoppa (vaniljglass eller vispad grädde).

## Onsdagen den 2 april

**Lunch Alternativ 1:** Rotmos med fläskkorv (senap).

**Lunch Alternativ 2:** Dillkött på kyckling med kokt potatis (kokta grönsaker).

**Dessert:** Björnbärskräm (gräddmjölk).

## Torsdagen den 3 april

**Lunch Alternativ 1:** Fisksoppa med pumpa, morötter, blomkål, ärtor och brytbönor (bröd, pålägg).

**Lunch Alternativ 2:** Frukostkorv, pepparrotssås och kokt potatis (kokta grönsaker, ev. riven pepparrot).

**Dessert:** Plättar (sylt, vispad grädde).

## Fredagen den 4 april, morotens dag

**Lunch Alternativ 1:** Stekt fläsk med bruna bönor.

**Lunch Alternativ 2:** Hönsfärsbollar i tomatsås och kokt pasta (riven ost, kokta grönsaker).

**Dessert:** Smulpaj med hallon (vaniljsås).

## Lördagen den 5 april

**Lunch Alternativ 1:** Panerad fisk, kall persiljesås och kokt potatis (citron, kokta grönsaker).

**Lunch Alternativ 2:** Isterband med dillstuvad potatis (inlagda rödbetor, senap).

**Dessert:** Chokladpudding (vispad grädde).

## Söndagen den 6 april

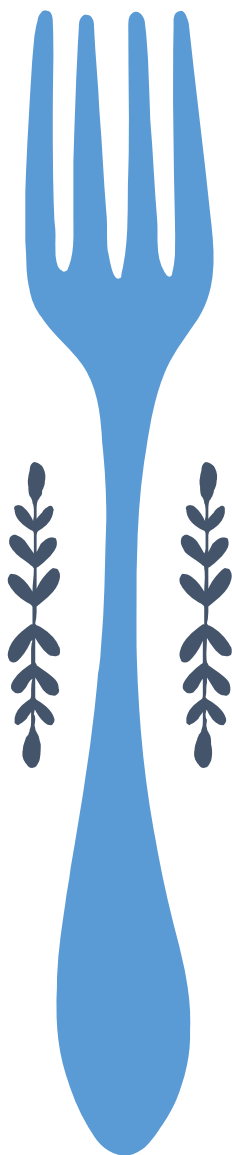
**Lunch Alternativ 1:** Kåldolmar, gräddsås och kokt potatis (lingon).

**Lunch Alternativ 2:** Kycklinggryta med kokosmjölk och kokt potatis (kokta grönsaker).

**Dessert:** Päronhalva (vispad grädde eller vaniljglass). *Bonustips – värm gärna päronhalvor i ugn med after eight ovanpå.*

**Lunch går att beställa som vegetariskt alternativ.**

För information om allergener samt ursprungsland på köttårevaror  
- Kontakta Måltidsfabrikens kök



## Måndagen den 31 mars

**Kvällsmat Alternativ 1:** Köttbullar på nötfärs med rödbetsallad och inlagd gurka (brödskiva, färsk persilja). *Observera att köttbullsmackan läggs ihop på avdelningen.*

**Kvällsmat Alternativ 2:** Sparrissoppa (bröd, pålägg).

## Tisdagen den 1 april

**Kvällsmat Alternativ 1:** Pasta med basilikadoftande ost- och skinksås (grönsallad, riven ost).

**Kvällsmat Alternativ 2:** Risgrynsgröt med saftsoppa (bröd, pålägg).

## Onsdagen den 2 april

**Kvällsmat Alternativ 1:** Bondomelett med grönsaker (grönsallad, dressing).

**Kvällsmat Alternativ 2:** Champinjonsoppa (bröd, pålägg).

## Torsdagen den 3 april

**Kvällsmat Alternativ 1:** Ljummen potatissallad med örter och kassler (kokta grönsaker, senap).

**Kvällsmat Alternativ 2:** Inlagd sill, gräddfil och kokt potatis (hackad gräslök, kokt ägg, kavring, lagrad hårdost).

## Fredagen den 4 april

**Kvällsmat Alternativ 1:** Bakad potatis med kall tonfiskröra (citron, smör, grönsallad).

**Kvällsmat Alternativ 2:** Potatisbullar med rökt skinka (lingon, råkostsallad).

## Lördagen den 5 april

**Kvällsmat Alternativ 1:** Äggröra med bacon (tomater och paprika).  
*Bonustips – stek gärna paprika med salt och svartpeppar.*

**Kvällsmat Alternativ 2:** Blomkålssoppa (bröd, pålägg).

## Söndagen den 6 april

**Kvällsmat Alternativ 1:** Pasta med svampsås på kantareller, champinjoner och lök (riven ost, kokta grönsaker).

**Kvällsmat Alternativ 2:** Löksill, gräddfil och kokt potatis (hackad gräslök, kokt ägg, kavring, lagrad hårdost).

***Kvällsmat går att beställa som vegetariskt alternativ.***

För information om allergener samt ursprungsland på köttråvara  
- Kontakta Måltidsfabrikens kök

