

Måndagen den 7 april

Lunch Alternativ 1: Grillade kycklingben, pepparsås och kokt potatis (kokta grönsaker, gelé).

Lunch Alternativ 2: Kasslergryta med rotfrukter och kokt potatis (kokta grönsaker).

Dessert: Äppelkompott (gräddmjölk).

Tisdagen den 8 april

Lunch Alternativ 1: Stekt strömming med potatismos (smält smör, gröna ärter, lingon).

Lunch Alternativ 2: Korv stroganoff med kokt ris (gröna ärter).

Dessert: Körsbärssoppa (vispad grädde eller vaniljglass).

Onsdagen den 9 april

Lunch Alternativ 1: Kycklinggryta med aprikos och grönsaker med kokt pasta (kokta grönsaker).

Lunch Alternativ 2: Kålpudding, gräddsås och kokt potatis (lingon).

Dessert: Jordgubbskräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 10 april, bulle med bulle-dagen

Lunch Alternativ 1: Ärtsoppa med fläsk (senap, timjan, bröd, pålägg).

Lunch Alternativ 2: Bœuf bourguignon med kokt potatis (kokta grönsaker).

Dessert: Pannkakor (sylt, vispad grädde).

Fredagen den 11 april

Lunch Alternativ 1: Lasagnettegratäng, vilket påminner om lasagne (kokta grönsaker, riven ost).

Lunch Alternativ 2: Ugnsgatinerad falukorv med potatismos (senap, ketchup, kokta grönsaker).

Dessert: Blåbärspaj (vaniljsås).

Lördagen den 12 april, lakritsens dag

Lunch Alternativ 1: Fiskfilé, kall gräslökssås och kokt potatis (citron, rivna morötter).

Lunch Alternativ 2: Pasta med korvslantar, paprika och champinjoner (rivna morötter).

Dessert: Hallonmousse (rån).

Söndagen den 13 april

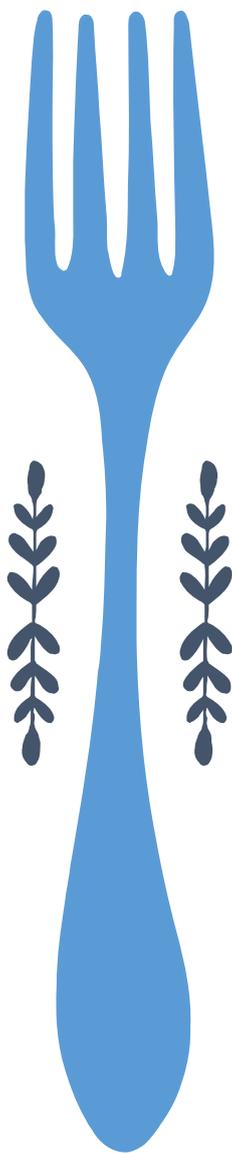
Lunch Alternativ 1: Helstekt fläskkötlettrad, skysås och stekt potatis (kokta grönsaker, gelé).

Lunch Alternativ 2: Kycklinglårfilé, skysås och stekt potatis (kokta grönsaker, gelé).

Dessert: Äppelklyftor (vaniljglass). Bonustips – värm gärna äppelklyftorna och pudra över lite kanel.

Lunch går att beställa som vegetariskt alternativ.

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



Vecka 15

Måndagen den 7 april

Kvällsmat Alternativ 1: Prinskorv med spenat- och blomkålstuvning och kokt potatis (senap).

Kvällsmat Alternativ 2: Minestrone-soppa med pasta (bröd, pålägg).

Tisdagen den 8 april

Kvällsmat Alternativ 1: Pytt i panna med tärnade rödbetor (stekt ägg, ketchup).

Kvällsmat Alternativ 2: Bakad potatis med räksallad (smör, citron, grönsallad).

Onsdagen den 9 april

Kvällsmat Alternativ 1: Fransk potatissallad med kallskuret (grönsallad).

Kvällsmat Alternativ 2: Grönkålssoppa med ägghalva (bröd, pålägg).

Torsdagen den 10 april

Kvällsmat Alternativ 1: Kyckling- och nötfärsbiffar, apelsinsås och kokt potatis (kokta grönsaker).

Kvällsmat Alternativ 2: Hemlagad risgrynsgröt (kanel eller sylt, mjölk, bröd, pålägg).

Fredagen den 11 april

Kvällsmat Alternativ 1: Kycklingpaj med broccoli och lök (grönsallad, dressing).

Kvällsmat Alternativ 2: Kalvsylta, tärnade rödbetor och kokt potatis.

Lördagen den 12 april

Kvällsmat Alternativ 1: Pannbiff på nötfärs, stekt lök och inlagd gurka (dansk rågröd, rostad lök). *Observera att pannbiffsmörgåsen läggs ihop på avdelningen.*

Kvällsmat Alternativ 2: Krämig morotssoppa (bröd, pålägg).

Söndagen den 13 april

Kvällsmat Alternativ 1: Janssons frestelse med kokt ägg (kavring, lagrad hårdost).

Kvällsmat Alternativ 2: Skinka, mimosasallad och kokt potatis (grönsallad).

Kvällsmat går att beställa som vegetariskt alternativ.

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

