

Måndagen den 23 juni

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 24 juni

Lunch Alternativ 1: Panerad fisk, kall persiljesås och kokt potatis (gröna ärter).

Lunch Alternativ 2: Kycklinggryta med smak av Indien och kokt ris (kokta grönsaker).

Dessert: Jordgubbssoppa (vaniljglass eller vispad grädde).

Onsdagen den 25 juni

Lunch Alternativ 1: Rotmos med fläskkorv (senap).

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

Dessert: Björnbärskräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 26 juni, chokladpuddingens dag

Lunch Alternativ 1: Skånsk kalops med morötter och kokt potatis (inlagda rödbetor).

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

Dessert: Plättar (sylt, vispad grädde).

Fredagen den 27 juni

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 28 juni

Lunch Alternativ 1: Fiskgryta med pumpa, morötter och purjolök och kokt potatis.

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

Dessert: Chokladmousse (vispad grädde).

Söndagen den 29 juni

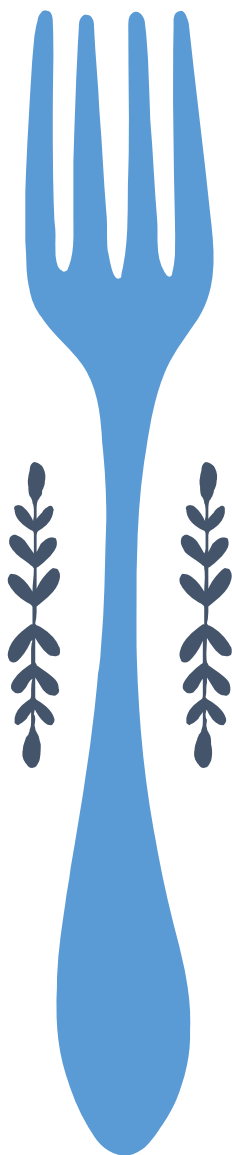
Lunch Alternativ 1: Kåldolmar, gräddsås och kokt potatis (lingon).

Lunch Alternativ 2: Kycklinggryta med kokosmjölk och kokt potatis (kokta grönsaker, mango chutney).

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 köttråvara
- Kontakta Måltidsfabrikens kök



Måndagen den 23 juni

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 24 juni

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

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

Onsdagen den 25 juni

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

Kvällsmat Alternativ 2: Champinjonsoppa (bröd, pålägg).

Torsdagen den 26 juni

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 27 juni

Kvällsmat Alternativ 1: Potatisbullar med rökt skinka (lingon, råkostsallad).

Kvällsmat Alternativ 2: Blomkålssoppa (bröd, pålägg).

Lördagen den 28 juni

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

Kvällsmat Alternativ 2: Räkor, majonnäs och kokt ägg (bröd, citron, cocktailtomater, gurka, salladsblad). *Observera att räksmörgåsen läggs ihop på avdelningen.*

Söndagen den 29 juni

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

Kvällsmat Alternativ 2: Tjock korv med korvbröd och potatismos (ketchup, senap, bostongurka, rostad lök).

Kvällsmat går att beställa som vegetariskt alternativ.

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

