

Måndagen den 8 september

Lunch Alternativ 1: Korvstroganoff med kokt ris (kokta grönsaker).

Lunch Alternativ 2: Nötfärsbiff med stuvade makaroner (kokta grönsaker, ketchup).

Dessert: Bärkompott (gräddmjölk).

Tisdagen den 9 september

Lunch Alternativ 1: Fiskgratäng med krämig spenatsås och kokt potatis (kokta grönsaker, citron).

Lunch Alternativ 2: Frukostkorv med minimorötter och persiljestuvad potatis (senap).

Dessert: Körsbärssoppa (vispad grädde eller vaniljglass).

Onsdagen den 10 september

Lunch Alternativ 1: Marinerad fläksida med potatisgratäng (gelé, kokta grönsaker).

Lunch Alternativ 2: Teriyakimarerad kyckling, stekt ris och grönsaker (ev. dressing).

Dessert: Hallonkräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 11 september

Lunch Alternativ 1: Pasta med alfredosås på kyckling och broccoli (grönsallad, riven ost).

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

Dessert: Banan. *Bonustips – Skär ett snitt längs med bananen och fyll den med choklad. Värm i ugn eller grilla tills chokladen smält. Servera med vaniljglass.*

Fredagen den 12 september

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

Lunch Alternativ 2: Hamburgare, dressing och klyftpotatis (hamburgerbröd, gurka, tomat, sallad).

Dessert: Äppelpaj (vaniljsås).

Lördagen den 13 september

Lunch Alternativ 1: Krämig fiskgryta med babymorötter, ärtor och kokt potatis (citron).

Lunch Alternativ 2: Bakad potatis med skink- och grönsaksröra (smör, grönsallad).

Dessert: Chokladsås med maräng (glass). *Bonustips – beställ hem bananer, vispa grädde och gör marängsviss.*

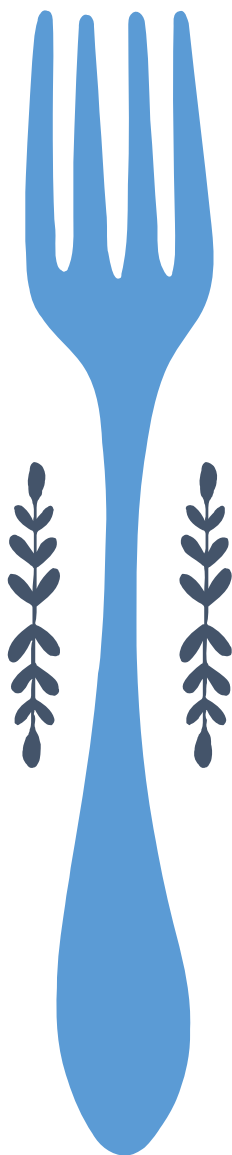
Söndagen den 14 september

Lunch Alternativ 1: Plommonspäckad karré, champinjonsås och ugnstekta potatis (gelé, kokta grönsaker).

Lunch Alternativ 2: Oxfärsbiffar, kall gräslökssås och kokt pasta (kokta grönsaker).

Dessert: Persikohalva (vispad grädde eller vaniljglass, riven choklad).

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



Vecka 37

Måndagen den 8 september

Kvällsmat Alternativ 1: Tacopaj med nötfärs (grönsallad, dressing).

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

Tisdagen den 9 september

Kvällsmat Alternativ 1: Spansk bondomelett med spenat och lök (grönsallad).

Kvällsmat Alternativ 2: Broccolisoppa (bröd, pålägg).

Onsdagen den 10 september

Kvällsmat Alternativ 1: Skinkfrestelse med kokt ägghalva (grönsallad).

Kvällsmat Alternativ 2: Kalvsylta med rödbetssallad (rågbröd).

Torsdagen den 11 september

Kvällsmat Alternativ 1: Köttbullar, brunsås och kokt potatis (lingon, kokta grönsaker).

Kvällsmat Alternativ 2: Kålsoppa med frikadeller (bröd, pålägg).

Fredagen den 12 september

Kvällsmat Alternativ 1: Kalkonfärslåda på potatis, färs och ostsås, med Rhode islanddressing (kokta grönsaker).

Kvällsmat Alternativ 2: Kikärtsbiffar, kokt potatis och Rhode islanddressing (kokta grönsaker).

Lördagen den 13 september

Kvällsmat Alternativ 1: Kassler med potatissallad (grönsallad, senap).

Kvällsmat Alternativ 2: Stekt inlagd sill och kokt ägghalva (bröd, kokt kall skivad potatis, skivad rödlök). *Observera att smörgåsen läggs ihop på avdelningen.*

Söndagen den 14 september

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

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

Kvällsmat går att beställa som vegetariskt alternativ.

