

Måndagen den 22 september, D-vitaminsdagen

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

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

Dessert: Chokladpudding (vispad grädde).

Tisdagen den 23 september

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

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

Dessert: Mangosoppa (vispad grädde eller vaniljglass).

Onsdagen den 24 september

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

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

Dessert: Jordgubbskräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 25 september, äpplets dag

Lunch Alternativ 1: Bœuf bourguignon med kokt potatis (kokta grönsaker).

Lunch Alternativ 2: Kyckling- och nötfärsbiffar, apelsinsås och kokt potatis (kokta grönsaker).

Dessert: Banan.

Fredagen den 26 september

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 27 september

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

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

Dessert: Varm hallonsås (vaniljglass).

Söndagen den 28 september

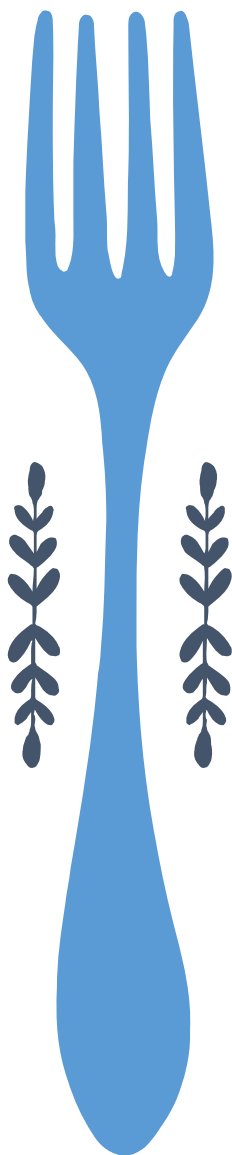
Lunch Alternativ 1: Helstekt fläskkotlettråd, skysås och stekt potatis (kokta grönsaker, gelé).

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 köttråvara
- Kontakta Måltidsfabrikens kök



Måndagen den 22 september

Kvällsmat Alternativ 1: Pasta med ädelost- och broccolisås (riven ost, tomatsallad).

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

Tisdagen den 23 september

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

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

Onsdagen den 24 september

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

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

Torsdagen den 25 september

Kvällsmat Alternativ 1: Makaronipudding med skinka (riven ost, kokta grönsaker).

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

Fredagen den 26 september

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

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

Lördagen den 27 september

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: Ugnsomelett med champinjon och spenat (grönsallad, dressing).

Söndagen den 28 september

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

Kvällsmat Alternativ 2: Kantarellsoppa (bröd, pålägg).

Kvällsmat går att beställa som vegetariskt alternativ.

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

