

Måndagen den 13 oktober

Lunch Alternativ 1: Stekt kycklinglårfilé, basilikasås och kokt potatis (kokta grönsaker, grönsallad).

Lunch Alternativ 2: Isterband med persiljestuvad potatis (inlagda rödbetor).

Dessert: Äppelris.

Tisdagen den 14 oktober

Lunch Alternativ 1: Kokt lax, krämig spenatsås och kokt potatis (citronklyfta, kokta grönsaker).

Lunch Alternativ 2: Moussaka, som är en grekisk gratäng med potatis och aubergine (grönsallad, bröd).

Dessert: Banan. **Bonustips:** fyll bananen med choklad och värm i ugn, servera med vispad grädde eller glass.

Onsdagen den 15 oktober

Lunch Alternativ 1: Pannbiff med löksås och kokt potatis (lingon, smörgåsgurka).

Lunch Alternativ 2: Pasta med kycklingsås med svamp- och broccoli (grönsallad, riven ost).

Dessert: Blåbärskräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 16 oktober, offentliga måltidens dag

Lunch Alternativ 1: Krämig kött & grönsakssoppa (smörgås)

Lunch Alternativ 2: Husmansjärpar, gräddsås och kokt potatis (lingon, kokta grönsaker).

Dessert: Plättar (sylt, vispad grädde eller glass).

Fredagen den 17 oktober

Lunch Alternativ 1: Fläskköttsgröta med bacon och blomkål och kokt potatis (grönsallad).

Lunch Alternativ 2: Levergröta med vitlök och örter och kokt potatis (lingon, kokta grönsaker).

Dessert: Smulpaj med jordgubbar (vaniljsås).

Lördagen den 18 oktober, chokladmuffinsdagen

Lunch Alternativ 1: Panerad fisk, kall dillsås och kokt potatis (citron, rårivna morötter).

Lunch Alternativ 2: Oxbringa med pepparrotssås och kokt potatis (rårivna morötter, ev. extra pepparrot).

Dessert: Chokladmousse (vispad grädde, bär).

Söndagen den 19 oktober

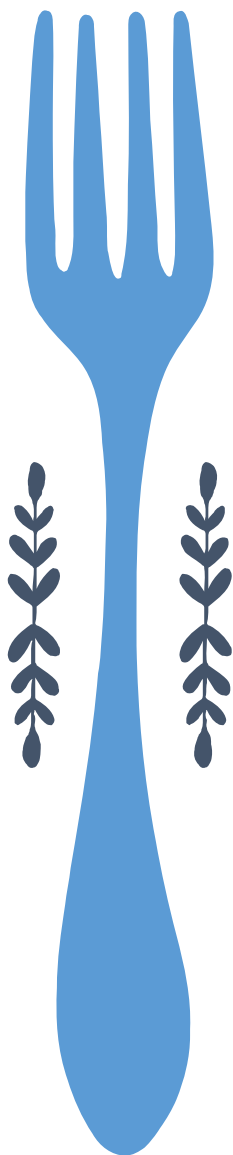
Lunch Alternativ 1: Kålpudding med gräddsås och kokt potatis (lingon, smörgåsgurka).

Lunch Alternativ 2: Nasi Goreng med kyckling och grönsaker (grönsallad, dressing).

Dessert: Frukta cocktail (vispad grädde eller glass).

Lunch går att beställa som vegetariskt alternativ.

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



Måndagen den 13 oktober

Kvällsmat Alternativ 1: Spenatsoppa med korvslantar (bröd, pålägg, kokt ägghalva).

Kvällsmat Alternativ 2: Senapssill, kräftmarinerad sill och kokt potatis (hackad gräslök, kokt ägg, kavring, lagrad hårdost).

Tisdagen den 14 oktober

Kvällsmat Alternativ 1: Rotfruktspytt med kall currydressing (grönsallad).

Kvällsmat Alternativ 2: Köttbullar på nötfärs med rödbetssallad (bröd, salladsblad, gurkskiva, tomatkiva, färsk persilja).

Observera att köttbullsmackan läggs ihop på avdelningen.

Onsdagen den 15 oktober

Kvällsmat Alternativ 1: Prinskorv med rotfruktsgratäng (senap, kokta grönsaker).

Kvällsmat Alternativ 2: Fyllig rödbetssoppa (crème fraiche, bröd, pålägg).

Torsdagen den 16 oktober, offentliga måltidens dag

Kvällsmat Alternativ 1: Vårrullar, sötsur sås och kokt ris (grönsallad, sojasås).

Kvällsmat Alternativ 2: Kallskuret med legymsallad och kokt potatis (grönsallad, bröd).

Fredagen den 17 oktober

Kvällsmat Alternativ 1: Baconlåda med grönsaker och strimlad potatis (grönsallad).

Kvällsmat Alternativ 2: Potatis- och purjolökssoppa (bröd, pålägg).

Lördagen den 18 oktober

Kvällsmat Alternativ 1: Kasslergratäng med broccoli- och blomkålstuvning (grönsallad, senap).

Kvällsmat Alternativ 2: Gubbröra, dvs röra på sill, kokt ägg, kokt potatis och lök (bröd, salladsblad) *Observera att mackan läggs ihop på avdelningen.*

Söndagen den 19 oktober

Kvällsmat Alternativ 1: Chorizokorv, stekt potatis och salladspickles (senap, grönsallad, dressing).

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

Kvällsmat går att beställa som vegetariskt alternativ.

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

