

Måndagen den 20 oktober

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

Lunch Alternativ 2: Nötfärsbiffar med stuvade makaroner (ketchup, kokta grönsaker, riven muskot).

Dessert: Bärkompott (gräddmjölk).

Tisdagen den 21 oktober

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

Lunch Alternativ 2: Frukostkorv med persiljestuvade morötter och kokt potatis (senap, ketchup).

Dessert: Körsbärssoppa (glass eller vispad grädde).

Onsdagen den 22 oktober

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

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

Dessert: Hallonkräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 23 oktober

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

Lunch Alternativ 2: Wienerkorv med potatismos (senap, ketchup, bostongurka, rostad lök, grönsallad).

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

Fredagen den 24 oktober

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

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

Dessert: Äppelpaj (vaniljsås eller glass).

Lördagen den 25 oktober

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

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

Dessert: Chokladsås och maränger (skivad banan, glass, ev vispad grädde).

Söndagen den 26 oktober

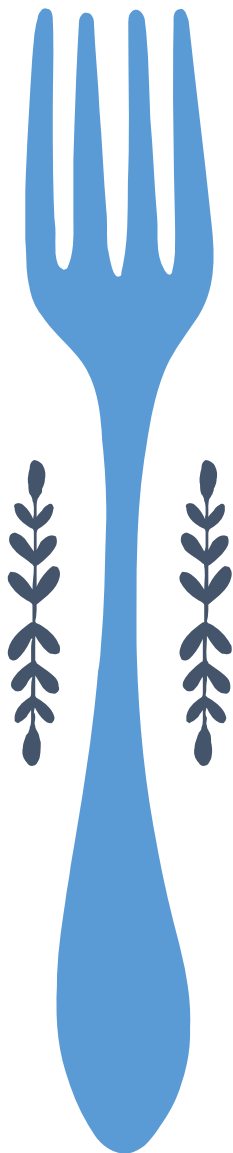
Lunch Alternativ 1: Plommonspäckad karré, ugnstekta potatis och champinjonsås (kokta grönsaker, smörgåsgurka).

Lunch Alternativ 2: Oxfärsbiffar med pasta och kall gräslöksås (grönsallad).

Dessert: Persikohalva (vispad grädde eller glass).

Lunch går att beställa som vegetariskt alternativ.

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



Måndagen den 20 oktober

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

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

Tisdagen den 21 oktober

Kvällsmat Alternativ 1: Broccolisoppa (bröd, pålägg).

Kvällsmat Alternativ 2: Spansk bondomelett med spenat och lök (grönsallad, dressing).

Onsdagen den 22 oktober

Kvällsmat Alternativ 1: Skinkfrestelse med ägghalva (grönsallad).

Kvällsmat Alternativ 2: Kalvsylta med rödbetssallad (bröd, garneringsgrönsaker).

Torsdagen den 23 oktober

Kvällsmat Alternativ 1: Köttbullar med potatismos och brunsås (lingon, smörgåsgurka).

Kvällsmat Alternativ 2: Rökt ytterfilé med mimosasallad, kokt potatis (grönsallad).

Fredagen den 24 oktober

Kvällsmat Alternativ 1: Kalkonfärslåda med potatis och rhode islanddressing (grönsallad).

Kvällsmat Alternativ 2: Kikärtsbiffar med kokt potatis och kall chilisås (grönsallad).

Lördagen den 25 oktober

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

Kvällsmat Alternativ 2: Gravad lax och örtcrème (brödskiva, salladsblad, dekorationsgrönsaker) *Observera att mackan läggs ihop på avdelningen.*

Söndagen den 26 oktober

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

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

Kvällsmat går att beställa som vegetariskt alternativ.

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

