

# Meny vecka 23

Menyn gäller för Furillens vårdboende.  
Maten kommer från tillagningsköket på Åbrädden.

## Måndagen den 1 juni

**Dagens lunch:** Stekt falukorv med stuvade grönsaker (kokt potatis, senap).

**Dagens gröna:** Stekt vegetarisk korv med stuvade grönsaker (kokt potatis, senap).

**Veckans alternativ:** Panerad fiskfilé med remouladsås (kokt potatis, rårivna morötter, citron).

**Dessert:** Nyponsoppa (vispad grädde, mandelbiskvier).

## Tisdagen den 2 juni

**Dagens lunch:** Fransk vitlöksfisk med örtsås (kokt potatis, grönsaker). Lättuggat alternativ/Grov paté.

**Veckans alternativ:** Panerad fiskfilé med remouladsås (kokt potatis, rårivna morötter, citron).

**Dessert:** Jordgubbspaj (vaniljgrädde).

## Onsdagen den 3 juni

**Dagens lunch:** Wallenbergare med skirat smör och potatismos (gröna ärter, lingon). Lättuggat alternativ/Grov paté.

**Dagens gröna:** Vegetarisk wallenbergare med skirat smör och potatismos (gröna ärter, lingon).

**Veckans alternativ:** Panerad fiskfilé med remouladsås (kokt potatis, rårivna morötter, citron).

**Dessert:** Vaniljglass med chokladsås.

## Torsdagen den 4 juni

**Dagens lunch:** Dillkött (kokt potatis, grönsaker).

**Dagens gröna:** Vegetarisk gryta med dill (kokt potatis, grönsaker).

**Veckans alternativ:** Panerad fiskfilé med remouladsås (kokt potatis, rårivna morötter, citron).

**Dessert:** Vaniljmunk.

## Fredagen den 5 juni

**Dagens lunch:** Plommonspäckad fläskkarré med sås (kokt potatis, grönsaker, gelé, äpplemos).

**Dagens gröna:** Vegetarisk biff med sås (kokt potatis, grönsaker, gelé, äpplemos).

**Veckans alternativ:** Panerad fiskfilé med remouladsås (kokt potatis, rårivna morötter, citron).

**Dessert:** Brownie med moccacreme.

## Lördagen den 6 juni, Sveriges nationaldag och sillens dag

**Dagens lunch:** Coq au vin (kokt ris, grönsaker).

**Dagens gröna:** Vegetarisk coq au vin (kokt ris, grönsaker).

**Veckans alternativ:** Panerad fiskfilé med remouladsås (kokt potatis, rårivna morötter, citron).

**Dessert:** Mangomousse.

## Söndagen den 7 juni

**Dagens lunch:** Skinkstek med grönpepparsås och stekt potatis (grönsaker).

**Dagens gröna:** Vegetarisk schnitzel med grönpepparsås och stekt potatis (grönsaker).

**Veckans alternativ:** Panerad fiskfilé med remouladsås (kokt potatis, rårivna morötter, citron).

**Dessert:** Fruktocktail (vispad grädde eller vaniljglass).

Med reservation för ändringar. Smaklig måltid!

Har du frågor angående matens innehåll eller köttets ursprungsland, kontakta köket.  
Telefonnummer: 042-10 31 82.



# Meny vecka 23

Menyn gäller för Furillens vårdboende.  
Maten kommer från tillagningsköket på Åbrädden.

## Måndagen den 1 juni

**Kvällsmat:** Tomatsoppa med hembakat bröd (pålägg). Lättuggat alternativ/Grov paté.

**Veckans enkla:** Köttbullar med stuvade makaroner (ketchup, grönsallad).

## Tisdagen den 2 juni

**Kvällsmat:** Fläskpannkaka (lingon, råkostsallad).

**Veckans enkla:** Köttbullar med stuvade makaroner (ketchup, grönsallad). Lättuggat alternativ/Grov paté.

## Onsdagen den 3 juni

**Kvällsmat:** Lax med dillstuvad potatis (citron, grönsallad).

**Veckans enkla:** Köttbullar med stuvade makaroner (ketchup, grönsallad). Lättuggat alternativ/Grov paté.

## Torsdagen den 4 juni

**Kvällsmat:** Kycklinggratäng med basilika och soltorkad tomat (kokt pasta och grönsallad).

**Veckans enkla:** Köttbullar med stuvade makaroner (ketchup, grönsallad). Lättuggat alternativ/Grov paté.

## Fredagen den 5 juni

**Kvällsmat:** Smörgås med nubbröra.

**Veckans enkla:** Köttbullar med stuvade makaroner (ketchup, grönsallad). Lättuggat alternativ/Grov paté.

## Lördagen den 6 juni

**Kvällsmat:** Hamburgare med bröd, dressing, rödlök och chips (tomat, sallad, ketchup).

**Veckans enkla:** Köttbullar med stuvade makaroner (ketchup, grönsallad). Lättuggat alternativ/Grov paté.

## Söndagen den 7 juni

**Kvällsmat:** Mannagrynspudding (sylt, bröd, pålägg). Lättuggat alternativ/Grov paté.

**Veckans enkla:** Köttbullar med stuvade makaroner (ketchup, grönsallad).

Med reservation för ändringar. Smaklig måltid!

Har du frågor angående matens innehåll eller köttets ursprungsland, kontakta köket.

Telefonnummer: 042-10 31 82.

