

Meny vecka 52

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

Måndagen den 22 december

Dagens lunch: Kassler Florentine med potatismos (grönsaker).

Dagens gröna: Vegetarisk korv med spenatsås och potatismos (grönsaker).

Veckans alternativ: Gräddstuvad oxpytt med stekt ägg (inlagda rödbetor, ketchup, HP-sauce).

Dessert: Björnbärskräm (gräddmjölk).

Tisdagen den 23 december

Dagens lunch: Panerad fisk med tartarsås (kokt potatis, grönsaker, citronklyfta). Lättuggat alternativ.

Veckans alternativ: Gräddstuvad oxpytt med stekt ägg (inlagda rödbetor, ketchup, HP-sauce).

Dessert: Ägglikörmousse.

Onsdagen den 24 december, julafton

Dagens lunch: Det varma av julens goda (kokt potatis, rödbetssallad, ättiksgurka, inlagda rödbetor, senap, bröd, lagrad hårdost, kavring).

Dagens gröna: Det varma av julens vegetariska goda (kokt potatis, rödbetssallad, ättiksgurka, inlagda rödbetor, senap, bröd, lagrad hårdost, kavring).

Dessert: Risgrynsgröt (saftsås eller sylt).

Torsdagen den 25 december, juldagen

Dagens lunch: Lutfisk med senapssås (kokt potatis, grönsaker). Lättuggat alternativ.

Veckans alternativ: Gräddstuvad oxpytt med stekt ägg (inlagda rödbetor, ketchup, HP-sauce).

Dessert: Ris á la Malta (mandarinklyftor och saftsås).

Fredagen den 26 december, annandag jul

Dagens lunch: Ugnstekt kalkon med sås och rödkål (kokt potatis, grönsaker, äpplemos, gelé).

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

Veckans alternativ: Gräddstuvad oxpytt med stekt ägg (inlagda rödbetor, ketchup, HP-sauce).

Dessert: Mandelmussla (vispad grädde, sylt).

Lördagen den 27 december

Dagens lunch: Ugnsbakad lax med citronsås (kokt potatis, grönsaker, citron). Lättuggat alternativ.

Veckans alternativ: Gräddstuvad oxpytt med stekt ägg (inlagda rödbetor, ketchup, HP-sauce).

Dessert: Saffranspannkaka med björnbärssylt (vispad grädde).

Söndagen den 28 december

Dagens lunch: Helstekt kotlett med dragonsås och rotfruktpytt (grönsaker).

Dagens gröna: Vegetarisk biff med dragonsås och rotfruktpytt (grönsaker).

Veckans alternativ: Gräddstuvad oxpytt med stekt ägg (inlagda rödbetor, ketchup, HP-sauce).

Dessert: Chokladpudding (vispad grädde).

Med reservation för ändringar. Smaklig måltid!

Har du frågor angående matens innehåll eller köttets ursprungsland, kontakta köket.
Telefonnummer: 042-260 326 82.



Meny vecka 52

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

Måndagen den 22 december

Kvällsmat: Italiensk svamp- och lökpaj (grönsallad, dressing).

Veckans enkla: Päronkräm (gräddmjölk, bröd, pålägg). Lättuggat alternativ.

Tisdagen den 23 december

Kvällsmat: Carbonarasås (pasta, grönsallad, riven ost).

Veckans enkla: Päronkräm (gräddmjölk, bröd, pålägg). Lättuggat alternativ.

Onsdagen den 24 december, julafton,

Kvällsmat: Det kalla av julens läckerheter (kokt potatis, rödbetssallad, ättiksgurka, inlagda rödbetor, senap, börd, lagrad hårdost, kavring).

Torsdagen den 25 december, juldagen

Kvällsmat: Julmat (kokt potatis, rödbetssallad, ättiksgurka, inlagda rödbetor, senap, bröd, lagrad hårdost, kavring).

Veckans enkla: Päronkräm (gräddmjölk, bröd, pålägg). Lättuggat alternativ.

Fredagen den 26 december, annandag jul

Kvällsmat: Redd grönsakssoppa med hembakat bröd (pålägg). Lättuggat alternativ.

Veckans enkla: Päronkräm (gräddmjölk, bröd, pålägg). Lättuggat alternativ.

Lördagen den 27 december

Kvällsmat: Smörgås med julskinka, senap och rödkål.

Veckans enkla: Päronkräm (gräddmjölk, bröd, pålägg). Lättuggat alternativ.

Söndagen den 28 december

Kvällsmat: Räkcrepes (grönsallad, dressing). Lättuggat alternativ.

Veckans enkla: Päronkräm (gräddmjölk, bröd, pålägg). Lättuggat alternativ.

Med reservation för ändringar. Smaklig måltid!

Har du frågor angående matens innehåll eller köttets ursprungsland, kontakta köket.
Telefonnummer: 042-260 326 82.

