

# Meny vecka 7

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

## Måndagen den 9 februari

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

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

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

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

## Tisdagen den 10 februari

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

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

**Dessert:** Äppelsmulpaj (vaniljsås).

## Onsdagen den 11 februari

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

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

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

**Dessert:** Vaniljglass med stekta kaneläpple och kolasås.

## Torsdagen den 12 februari

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

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

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

**Dessert:** Plättar (sylt, vispad grädde).

## Fredagen den 13 februari

**Dagens lunch:** Fläskkarré med svampsås (kokt potatis, grönsaker, gelé, äpplemos).

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

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

**Dessert:** Ananaspaj (vaniljkvarv).

## Lördagen den 14 februari, alla hjärtans 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, grönsaker, citron).

**Dessert:** Geléhallonpannacotta (geléhallon).

## Söndagen den 15 februari

**Dagens lunch:** Skinkstek med grönpepparsås (kokt potatis, grönsaker).

**Dagens gröna:** Vegetarisk biff med grönpepparsås (kokt potatis, grönsaker).

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

**Dessert:** Aprikoser (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 7

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

## Måndagen den 9 februari

**Kvällsmat:** Tomatsoppa med focacciabröd. Lättuggat alternativ.

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

## Tisdagen den 10 februari

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

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

## Onsdagen den 11 februari

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

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

## Torsdagen den 12 februari

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

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

## Fredagen den 13 februari

**Kvällsmat:** Smörgås med nubbröra.

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

## Lördagen den 14 februari

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

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

## Söndagen den 15 februari

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

**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.

