

Meny vecka 43

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

Måndagen den 20 oktober

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, rårivna morötter, citron).

Dessert: Nyponsoppa (vispad grädde, mandelbiskvier).

Tisdagen den 21 oktober

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

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

Dessert: Jordgubbspaj med vaniljgrädde.

Onsdagen den 22 oktober

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, rårivna morötter, citron).

Dessert: Glass med chokladsås (rån, maräng, strössel).

Torsdagen den 23 oktober

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: Ostkaka (jordgubbssylt, vispad grädde).

Fredagen den 24 oktober

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

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

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

Dessert: Morotskaka.

Lördagen den 25 oktober

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: Fruktocktail (vispad grädde).

Söndagen den 26 oktober, potatisens dag

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, rårivna morötter, citron).

Dessert: Mangomousse (smulad maräng).



Med reservation för ändringar. Smaklig måltid!

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

Meny vecka 43

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

Måndagen den 20 oktober

Kvällsmat: Tomatsoppa med focacciabröd.

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

Tisdagen den 21 oktober

Kvällsmat: Fläskpannkaka (lingon, råkostsallad).

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

Onsdagen den 22 oktober

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

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

Torsdagen den 23 oktober

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

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

Fredagen den 24 oktober

Kvällsmat: Smörgås med nubbröra.

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

Lördagen den 25 oktober

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

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

Söndagen den 26 oktober

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

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

Med reservation för ändringar. Smaklig måltid!

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

Telefonnummer: 042-10 31 82.

