

# Vecka 10 6 – 12 mars 2017 Temabo

## Lunch

### Måndag 6 mars

Alt 1 Pannbiff, lök, sås, potatis och slottsgrönsaker

Alt 2 Gubbalåda, slottsgrönsaker

Dessert Jordgubbskräm

### Tisdag 7 mars

Alt 1 Stekt strömming, lingongräddfil, potatismos, morötter

Alt 2 Kryddig fårsbiff, tomatsås, potatismos, morötter

Dessert Aprikossoppa

### Onsdag 8 mars

Alt 1 Kycklingfärsbitar, currysås, potatis/ris, am grönsaksblandning

Alt 2 Laxpudding, skirat smör, ärter

Dessert Gräddkaka

### Torsdag 9 mars

Alt 1 Köttsocka med pannkaka, sylt, gräde

Alt 2 Köttbullar, stuvad potatis, råkost

Dessert Nyponsoppa (alt 2)

### Fredag 10 mars

Alt 1 Oxbringa, rotmos och bukettgrönsaker

Alt 2 Matjeslåda(potatis matjesill lök), broccoli

Dessert Persikor med gräde

### Lördag 11 mars

Alt 1 Ugnsfärs, sås, potatis, gröns.blandning

Alt 2 Kött-och rotsaksgryta, potatis, ärter

Dessert Blåbärssoppa

### Söndag 12 mars

Alt 1 Skinkstek, gräddsås, potatis, morötter, äppelmos

Alt 2 Biff Lindström sås, potatis, morötter

Dessert Chokladpudding, gräde

## Middag

Alt 1 Asiatisk fläskgryta, ris, råkost

Alt 2 Hermanssons frestelse(potatis, köttfärs), råkost

Alt 1 Blodpudding, bacon, lingonsylt, råkost

Alt 2 Crepés m champinjonsstuvning, råkost

Alt 1 Pytt i panna, gräddsås, rödbetor, ärter

Alt 2 Gulaschsoppa, smörgås

Alt 1 Kräftströmming, potatis och morötter

Alt 2 Potatisbullar m baconsmak, lingonsylt, morötter

Alt 1 Prinskorv, stuvade palsternackor, potatis sallad

Alt 2 Risgrynsgröt

Alt 1 Kokt kyckling, citronsås, ris/potatis, salladsgrönsaker

Alt 2 Falsk kalvdans, sylt, gräde

Alt 1 Bondomelett, sommargrönsaker

Alt 2 Fisksoppa

Reservation för eventuella ändringar

**SMAKLIG MÅLTID!**

Kostavdelningen • Haraldsboköket • 023-877 87

**FALUN**



Meny