

Vecka 12 20 – 26 mars 2017 Temabo

Lunch

Måndag 20 mars

Alt 1 Wienerfärs med sås, potatis och romanescoblandning

Alt 2 Rökt skinka med potatissallad och råkost

Dessert Fruksoppa

Tisdag 21 mars

Alt 1 Lasagne, salladsgrönsaker

Alt 2 Strömming lingongräddfil, potatis, ärter

Dessert Päronkräm

Onsdag 22 mars

Alt 1 Kokt falukorv med pepparrotssås, potatis, am grönsaksbland.

Alt 2 Stekt fläsk, paltbröd, sås, potatis och am grönsaksblandning

Dessert Citronfromage

Torsdag 23 mars

Alt 1 Potatis-purjolöksoppa, ostkaka, sylt, gräde

Alt 2 Makaronigryta

Dessert Nyponsoppa (alt 2)

Fredag 24 mars

Alt 1 Fiskgratäng, potatis, sommargrönsaker

Alt 2 Skinka med legymsallad, potatis och sommargrönsaker

Dessert Fruktcocktail, gräde

Lördag 25 mars

Alt 1 Dalkullans frestelse(potatis, skinka, lök) och bukettgrönsak

Alt 2 Köttfärsås, potatis/pasta och bukettgrönsaker

Dessert Rulltårta med gräde

Söndag 26 mars

Alt 1 Köttgryta med rotfrukter, potatis och ärter

Alt 2 Kokt skinka, tomatsås, potatis, ärter

Dessert Björnbärskräm

Middag

Alt 1 Omelett champinjonsstuvning, potatis, sommargrönsaker

Alt 2 Palsternackssoppa, smörgås

Alt 1 Potatisbullar med bacon, lingonsylt och råkostsallad

Alt 2 Crepés med färskost och salladsgrönsaker

Alt 1 Ugnspannkaka, sylt, råkost

Alt 2 Färsbiff dijon med sås, potatis, broccoli

Alt 1 Finsk fläskgryta, potatis, ärter majs paprika

Alt 2 Fläskpannkaka med lingonsylt och råkostsallad

Alt 1 Persiljejärpar, sås, potatis, blomkål

Alt 2 Broccoligratäng med ostsås, skinka, potatis

Alt 1 Laxfärsmedaljong, tusen öars sås, potatis, morötter

Alt 2 Falukorv med stuvad vitkål, potatis och salladsgrönsaker

Alt 1 Kycklingkassler, vitvinsås, klyftpotatis, bukettgrönsaker

Alt 2 Sillpudding och råkostsallad



Meny

Reservation för eventuella ändringar

SMAKLIG MÅLTID!

Kostavdelningen • Haraldsboköket • 023-877 87