

Vecka 43

19 – 25 oktober 2015 Temabo

Lunch

Måndag 19 oktober

Alt 1 Pannbiff, lök, sås, potatis och slottsgrönsaker

Alt 2 Ansjovislåda, potatis, slottsgrönsaker

Dessert Jordgubbskräm

Tisdag 20 oktober

Alt 1 Stekt strömming, lingongräddfil, potatismos, morötter

Alt 2 Kryddig fårsbiff, tomatsås, potatismos, morötter

Dessert Aprikossoppa

Onsdag 21 oktober

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

Alt 2 Laxpudding, skirat smör, ärtor

Dessert Gräddkaka

Torsdag 22 oktober

Alt 1 Köttsocka med pannkaka, sylt, grädd

Alt 2 Köttbullar, stuvad potatis, råkost

Dessert Nyponsoppa (alt 2)

Fredag 23 oktober

Alt 1 Oxbringa, rotmos och bukettgrönsaker

Alt 2 Matjeslåda(potatis matjesill lök), broccoli

Dessert Persikor med grädd

Lördag 24 oktober

Alt 1 Ugnsfärs, sås, potatis, gröns.blandning

Alt 2 Kött-och rotsaksgryta, potatis, ärtor

Dessert Blåbärssoppa

Söndag 25 oktober

Alt 1 Skinkstek, gräddsås, potatis, morötter, äppelmos

Alt 2 Biff Lindström sås, potatis, morötter

Dessert Chokladpudding, grädd

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, ärtor

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 höns, citronsås, ris/potatis, salladsgrönsaker

Alt 2 Falsk kalvdans, sylt, grädd

Alt 1 Bondomelett, sommargrönsaker

Alt 2 Fisksoppa

Reservation för eventuella ändringar

SMAKLIG MÅLTID!

Kostavdelningen • Haraldsboköket • 023-837 45

FALUN



Meny