

Vecka 22

30 maj – 5 juni 2016

Lunch

Måndag 30 maj

- Alt 1 Pannbiff, lök, sås, potatis och slottsgrönsaker
Alt 2 Ansjovislåda, potatis, slottsgrönsaker

Tisdag 31 maj

- Alt 1 Stekt strömming, lingongräddfil, potatismos, örter
Alt 2 Kryddig fårsbiff, tomatsås, potatismos, örter

Onsdag 1 juni

- Alt 1 Kycklingfärsbitar, currysås, potatis/ris, am grönsaksblandning
Alt 2 Laxpudding, skirat smör, örter

Torsdag 2 juni

- Alt 1 Köttsoffa, pannkaka, sylt, grädde
Alt 2 Köttbullar, stuvad potatis, råkost

Fredag 3 juni

- Alt 1 Oxbringa, rotmos och bukettgrönsaker
Alt 2 Matjeslåda(potatis matjesill lök), bukettgrönsaker

Lördag 4 juni

- Alt 1 Ugnsfärs, sås, potatis, grönsaksblandning
Alt 2 Kött-och rotsaksgryta, potatis, grönsaksblandning

Söndag 5 juni

- Alt 1 Skinkstek, gräddsås, potatis, morötter, äppelmos
Alt 2 Biff Lindström sås, potatis, morötter
Dessert Chokladpudding

Middag

- Alt 1 Asiatisk fläskgryta, ris, råkost
Alt 2 Hermanssons frestelse(potatis, köttfärs), råkost

- Alt 1 Blodpudding, bacon, lingonsylt, råkost
Alt 2 Crepés m champinjonstuvning, råkost

- Alt 1 Pytt i panna, gräddsås, rödbetor, örter
Alt 2 Gulaschsoppa, smörgås

- Alt 1 Kräftströmming, potatis och morötter
Alt 2 Potatisbullar med 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, grädde

- Alt 1 Bondomelett, sommargrönsaker
Alt 2 Fisksoppa, smörgås

Reservation för eventuella ändringar

SMAKLIG MÅLTID!

Kostavdelningen • Haraldsboköket • 023-877 87

FALUN



Meny