

Vecka 34 21 – 27 augusti 2017 Temabo

Lunch

Måndag 21 augusti

Alt 1 Pannbiff, lök, sås, potatis och slottsgrönsaker

Alt 2 Gubbalåda, slottsgrönsaker

Dessert Jordgubbskräm

Tisdag 22 augusti

Alt 1 Stekt strömming lingongräddfil, potatismos, örter

Alt 2 Kryddig fårsbiff, tomatsås, potatismos, örter

Dessert Aprikossoppa

Onsdag 23 augusti

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

Alt 2 Laxpudding, skirat smör, örter

Dessert Gräddkaka

Torsdag 24 augusti

Alt 1 Köttsoffa, pannkaka, sylt, grädde

Alt 2 Köttbullar, gräddsås, potatis, grönsaksblandning

Dessert Nyponsoppa (alt 2)

Fredag 25 augusti

Alt 1 Oxbringa, rotmos och bukettgrönsaker

Alt 2 Matjeslåda(potatis matjesill lök), bukettgrönsaker

Dessert Persikor, grädde

Lördag 26 augusti

Alt 1 Ugnsfärs, sås, potatis, grönsaksblandning

Alt 2 Kött-och rotsaksgryta, potatis, grönsaksblandning

Dessert Blåbärssoppa

Söndag 27 augusti

Alt 1 Skinkstek, gräddsås, potatis, morötter, äppelmos

Alt 2 Biff Lindström sås, potatis, morötter

Dessert Chokladpudding, grädde

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 Risgrynsgrot

Alt 1 Kokt kyckling, 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

