

MENY ÄLDREOMSORGEN

Vecka 25, 2021



■ Måndag 21 juni

LUNCH *Alt 1:* Pannbiff med lök, sås, potatis och slottsgrönsaker.

Alt 2: Gubbalåda(ansjovis, potatis) och värdshusgrönsaker.

MIDDAG *Alt 1:* Asiatisk fläskgryta med ris och råkost.

Alt 2: Hermanssons frestelse(potatis, köttfärs) och råkost.

■ Tisdag 22 juni

LUNCH *Alt 1:* Stekt strömming med kall sås, potatismos och ärtor.

Alt 2: Kryddig färsbiff med tomatsås, potatismos och ärtor.

MIDDAG *Alt 1:* Blodpudding med bacon, lingonsylt och råkost.

Alt 2: Crepés med champinjonstuvning och råkost.

■ Onsdag 23 juni

LUNCH *Alt 1:* Stekt kyckling med currysås, potatis/ris och am grönsaksblandning.

Alt 2: Fläskkorv med potatismos och grönsaksblandning.

MIDDAG *Alt 1:* Gräddstuvad pytt i panna med rödbetor och ärtor.

Alt 2: Gulaschsoppa och smörgås.

■ torsdag 24 juni

LUNCH *Alt 1:* Redd grönsakssoppa

Alt 2: Pannkaka med sylt och grädde.

MIDDAG *Alt 1:* Kräftströmming med potatis och morötter.

Alt 2: Potatisbullar med baconsmak, lingonsylt och morötter.

■ Fredag 25 juni Midsommarafton

LUNCH *Alt 1:* Kotlettrad med ädelostsås, färskpotatis och grönsaksblandning.

Alt 2: Köttbullar med sås, potatis och morötter.

Dessert Pannacotta med jordgubbssås

MIDDAG *Alt 1:* Matjessill med gräddfil, potatis och sallad.

Alt 2: Kassler med mimosasallad och potatis

■ Lördag 26 juni Midsommardagen

LUNCH *Alt 1:* Inkokt lax, kall sås med kryddgrönt potatis och broccoli.

Alt 2: Köttgryta med soltorkad tomat, potatis och sommargrönsaker.

MIDDAG *Alt 1:* Kycklingfilé med rosépepparsås klyftpotatis och värdshusgrönsaker.

Alt 2: Falsk kalvdans med sylt och grädde.

■ Söndag 27 juni

LUNCH *Alt 1:* Skinkstek med gräddsås, potatis och morötter.

Alt 2: Köttfärslimpa med sås, potatis och morötter.

Dessert Kaneläpplen med vaniljsås

MIDDAG *Alt 1:* Bondomelett med sommargrönsaker.

Alt 2: Kött-rotsaksgryta med potatis och sommargrönsaker.

