

Vecka 10 7 – 13 mars 2016

Lunch

Måndag 7 mars

- Alt 1 Falukorv, stuvade makaroner och sommargrönsaker
Alt 2 Stekt fisk, remouladsås och sommargrönsaker

Tisdag 8 mars

- Alt 1 Grekisk fårsbiff, tomatsås, potatismos och morötter
Alt 2 Gräddstuvad pytt i panna, rödbetor

Onsdag 9 mars

- Alt 1 Fiskgratäng med potatis och broccoli
Alt 2 Skinka med mimosasallad, potatis och broccoli

Torsdag 10 mars

- Alt 1 Rotsakssoppa med pannkaka, sylt, grädde
Alt 2 Strömmingslåda med potatis och bukettgrönsaker

Fredag 11 mars

- Alt 1 Fläskgryta med potatis och ärter
Alt 2 Korvgratäng med äpple, potatis och blomkål

Lördag 12 mars

- Alt 1 Sprödbakad sejfilé med räksås, potatis och broccoli
Alt 2 Potatisfrestelse med köttfärs och broccoli

Söndag 13 mars

- Alt 1 Skinkstek med apelsinsås, potatis och bukettgrönsaker
Alt 2 Kokt kyckling med citronsås, potatis och bukettgrönsaker
Dessert Persikor, grädde

Middag

- Alt 1 Kycklinggryta, med ris/potatis och ärter
Alt 2 Vårrulle, sweet chilidressing, sallad

- Alt 1 Fläskpannkaka med lingonsylt och råkost
Alt 2 Potatisbullar, lingonsylt och råkost

- Alt 1 Kokt köttkorv med senapssås, potatis, morötter
Alt 2 Potatis-purjolöksoppa, smörgås

- Alt 1 Köttbullar, potatismos och ärter
Alt 2 Kalvsylta med potatismos, rödbetor och ärter

- Alt 1 Rökt kalkonbröst med vitvinsås, potatis och morötter
Alt 2 Minestronesoppa, smörgås

- Alt 1 Ugnsfärs med plommon, gräddsås, potatis och grönsaksblandning
Alt 2 Risgrynsgröt, smörgås med köttpålägg

- Alt 1 Köttfärssoppa, smörgås, banan
Alt 2 Inlagd sill gräddfil, potatis och råkost

Reservation för eventuella ändringar

SMAKLIG MÅLTID!

Kostavdelningen • Haraldsboköket • 023-877 87

FALUN

Meny

