

Meny för leverans vecka 26

Leveransdag är torsdag eller fredag.
Beställning sker tillsammans med hemtjänstens personal, senast 20/6 kl. 10.00.
Maträtt 1-5 är säsongens favoriter och finns alltid att välja mellan.
Smaklig måltid önskar vi på Måltidsservice!



1. Grekisk fiskgratäng med oliver & salladsost, serveras med potatismos **GF LR LT**



2. Cevapcici med klyftpotatis, tzatziki & grillgrönsaker **GF LR**



3. Husets klassiska pannbiffar med löksås & potatismos **LT**



4. Sötsur kycklinggryta med basmatiris **GF LR LT**



5. Ostgratinerade champinjoncrêpes med ratatouille **LR LT**



6. Somrig pastasallad med babyspenat, salladsost & ört dressing **LT**



7. Stekt kycklinglårfilé med mustig ratatouille & stekt kulpotatis **GF LR**



8. Fiskpudding med skirat smör, kokt potatis & ärtpesto **GF LR LT**



9. Raggmunk med stekt fläsk *



10. Kalvsylta med kokt potatis & krämig rödbetssallad **GF LR LT**

GF = Glutenfri

LR = Laktosreducerad

LT = Lättuggad

*** = Går att få glutenfri, laktosreducerad och lättuggad**

Information om menyn

Här hittar du information om maträtternas huvudsakliga ingredienser, samt vegetariskt alternativ för dig som har anmält det behovet.

OBS! Har du en kostallergi måste det anmälas, då vissa ingredienser ibland byts ut med kort varsel. Varje vecka kan du beställa till 2 desserter utan kostnad. Observera att desserten inte kan anpassas efter kostallergi eller andra önskemål.

1. Grekisk fiskgratäng med oliver & salladsost, serveras med potatismos GF LR LT

Ingredienser: sej, potatis, crème fraîche, mjölk, majs, paprika, oliver, saltorkade tomater, chilisås, smör, ost, basilika, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & citronklyfta.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk gratäng med potatismos

2. Cevapcici med klyftpotatis, tzatziki & grillgrönsaker GF LR

Ingredienser: blandfärs (nöt & griskött), potatis, matyoghurt, morot, zucchini, aubergine, paprika, gul lök, vitlök, bikarbonat, sambal oelek, olivolja, rapsolja, solrosolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad.

Vegetariskt alt.: Vegetariska biffar med klyftpotatis, tzatziki & grillgrönsaker

3. Husets klassiska pannbiffar med löksås & potatismos LT

Ingredienser: blandfärs (nöt & griskött), potatis, mjölk, vispgrädde, gul lök, morot, zucchini, smör, flytande margarin, vetemjöl, rapsolja, lökfond, socker, köttbuljong, soja sockerkulör, salt, kryddor.

Serveringsförslag: Lingonsylt/rårörda lingon & en god sallad.

Vegetariskt alt.: Vegobiff med löksås & potatismos

4. Sötsur kycklingryta med basmatiris GF LR LT

Ingredienser: kycklinglårfilé, basmatiris, purjolök, paprika, zucchini, ananas, vitvinsvinäger, gul lök, morot, tomat, socker, majsstärkelse, gräslök, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad.

Vegetariskt alt.: Sötsur gryta med basmatiris

5. Ostgratinerade champinjoncrêpes med ratatouille LR LT

Ingredienser: champinjon, mjölk, vetemjöl, ägg, vispgrädde, morot, paprika, zucchini, palsternacka, ost, gul lök, vitlök, majsstärkelse, smör, solrosolja, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: Vitkålssallad.

Vegetariskt alt.: Ordinarie rätt är vegetarisk

6. Somrig pastasallad med babyspenat, salladsost & örtdressing LT

Ingredienser: pasta, morot, kålrot, broccoli, rödlök, babyspenat, gröna ärter, majs, paprika, salladsost, purjolök, saltorkade tomater, äppelcidervinäger (sulfit), vitlök, oregano, sambal oelek, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: Bröd & bordsmargarin.

Vegetariskt alt.: Ordinarie rätt är vegetarisk

7. Stekt kycklinglårfilé med mustig ratatouille & stekt kulpotatis GF LR

Ingredienser: Kycklinglårfilé, potatis, vaxböna, morot, tomat, zucchini, paprika, palsternacka, gul lök, vitlök, solrosolja, matlagningsvin (sulfit), rödlök, rapsolja, citron, flytande margarin, örtagårdsbuljong, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk filé med mustig ratatouille & stekt kulpotatis

8. Fiskpudding med skirat smör, kokt potatis & ärtpesto GF LR LT

Ingredienser: sej, morot, mjölk, ris, ägg, gröna ärter, smör, basilika, lökfond, dill, olivolja, citron, fiskfond, persilja, grönsaksbuljong, vitlök, salladskrydda, salt, äppelcidervinäger (sulfit), salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad, lite färsk dill & citron.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk filé med skirat smör, kokt potatis & ärtpesto.

9. Raggmunk med stekt fläsk *

Ingredienser: potatis, ägg, mjölk, vetemjöl, rågmjöl, sidfläsk, majs-korn, morot, rapsolja, potatismjöl, salt, kryddor.

Serveringsförslag: Vitkålssallad & lingonsylt.

Vegetariskt alt.: Raggmunk med rotfruktsfräs

10. Kalvsylta med kokt potatis & krämig rödbetssallad GF LR LT

Ingredienser: kalvkött, svål av gris, potatis, rödbeta, ättika, socker, morot, majonnäs (ägg, senapsfrö), gräddfil, citron, smör, rapsolja, kryddor.

Serveringsförslag: Inlagd gurka.

Vegetariskt alt.: Vegoprinskorv med kokt potatis & krämig rödbetssallad

GF = Glutenfri

LR = Laktosreducerad

LT = Lättuggad

* = Går att få glutenfri, laktosreducerad och lättuggad