

Meny för leverans vecka 32

Leveransdag är torsdag eller fredag.
Beställning sker tillsammans med hemtjänstens personal, senast 1/8 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. Stekt kassler med stuvade morötter & kokt potatis



7. Krämig pennepasta med kyckling & soltorkade tomater **LR LT**



8. Ost- och broccolisoppa, serveras med pannkaka **LT**



9. Silltallrik med färskpotatis, ägghalvor & räkor **GF LT**



10. Potatisbullar med bacon & rostade rödbetor **GF LR**

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 fraiche, 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, gurka, 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 kycklinggryta 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. Stekt kassler med stuvade morötter & kokt potatis

Ingredienser: potatis, morot, kassler (griskött), mjölk, vetemjöl, solrosolja, rapsolja, smör, persilja, buljong, kryddor.

Serveringsförslag: Vitkålssallad.

Vegetariskt alt.: Vegoschnitzel med stuvade morötter & kokt potatis

7. Krämig pennepasta med kyckling & saltorkade tomater LR LT

Ingredienser: kyckling, pasta (vete), blomkål, morot, lök, tomat, rapsolja, solrosolja, buljong, majsstärkelse, vispgrädde, vitlök, basilika, persilja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad.

Vegetariskt alt.: Krämig pennepasta med saltorkade tomater & basilika

8. Ost- och broccolisoppa, serveras med pannkaka LT

Ingredienser: mjölk, vetemjöl, ägg, broccoli, potatis, vispgrädde, ostcrème, gul lök, spenat, flytande margarin, rapsolja, bakpulver, grönsaksbuljong, salt, kryddor.

Serveringsförslag: Bröd & smör.

Vegetariskt alt.: Ordinarie rätt är vegetarisk.

9. Silltallrik med färskpotatis, ägghalvor & räkor GF LT

Ingredienser: potatis, gräddfil, matjessill, ägg, broccoli, blomkål, morot, sill, majonnäs (ägg, senapsfrö), tomat, lök, senap, senapsfrö, dill, räkor, smör, gräslök, rapsolja, socker, salt, kryddor.

Serveringsförslag: Färska grönsaker, knäckebröd, smör & ost.

Vegetariskt alt.: Sommartallrik med färskpotatis, inlagd aubergine & ägghalvor

10. Potatisbullar med bacon & rostade rödbetor GF LR

Ingredienser: Potatis, bacon, rödbeta, balsamvinäger (sulfit), rapsolja, solrosolja, potatisflingor, salt, druvsocker, salt, kryddor.

Serveringsförslag: Lingonsylt & en god sallad.

Vegetariskt alt.: Potatisbullar med rotfruktsfräs & rostade rödbetor

GF = Glutenfri

LR = Laktosreducerad

LT = Lättuggad

* = Går att få glutenfri, laktosreducerad och lättuggad