

Meny för leverans vecka 36

Leveransdag är torsdag eller fredag.

Beställning sker tillsammans med hemtjänstpersonal/boendestödjare, senast 29/8 kl. 10.00.

Maträtt 1-5 är säsongens favoriter och finns alltid att välja mellan.

Smaklig måltid önskar vi på Måltidsservice!

Mer info
hittar du på
baksidan!



1. Örtbakad fisk med vitvinsås, kokt potatis & primörer **LR LT**



2. Dillkött med morötter, kokt potatis & rostade rödbetor **GF LR**



3. Stekt kycklinglårfile med enbärssås & rostad kulpotatis **GF LR**



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



5. Morotsoppa med ingefära, lime & salladsost. Serveras med mannagrynspudding **LT**



6. Chili sin carne med fluffigt ris, nachos & gräddfil **GF LR LT**



7. Portergröta med potatismos & ugnrostade grönsaker **GF LR**



8. Stekt fläsk med löksås & kokt potatis



9. Stekt kycklinglårfile med mustig ratatouille & stekt kulpotatis **GF LR**



10. Currydoftande fiskgratäng med kokt potatis **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. Örtbakad fisk med vitvinsås, kokt potatis & primörer LR LT

Ingredienser: sejfilé, potatis, matlagningsvin (sulfit), vispgrädde, morot, rädisa, zucchini, ströbröd (vete, råg, korn), smör, flytande margarin, rapsolja, gul lök, majsstärkelse, fiskbuljong, franska örter, lagerblad, persilja, vitlök, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad.

Vegetariskt alt.: Örtbakad vegetarisk filé med vitvinsås, kokt potatis & primörer

2. Dillkött med morötter, kokt potatis & rostade rödbetor GF LR

Ingredienser: fläskbög, potatis, vispgrädde, rödbeta, morot, gul lök, socker, grönsaksbuljong, ättikspirit, smör, dill, balsamvinäger (sulfit), majsstärkelse, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk "dillkött" med morötter, kokt potatis & rostade rödbetor

3. Stekt kycklinglårfilé med enbärssås & rostad kulpotatis GF LR

Ingredienser: kycklinglårfilé, potatis, vispgrädde, crème fraiche, morot, zucchini, rödlök, japansk soja (sojaböna), majsstärkelse, saft (äpple, svart vinbär, druva, päron), oxbuljong, enbär, flytande margarin, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & gelé.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk filé med enbärssås & rostad kulpotatis

4. 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

5. Morotssoppa med lime, ingefära & salladsost. Mannagrynspudding & saftsås LT

Ingredienser: morot, kokosmjölk, mjölk, saft (äpple, körsbär, päron, druva), ost, ägg, gul lök, mannagryn, vispgrädde, grönsaksfond, socker, chilisås, rapsolja, pressad lime (sulfit), potatismjöl, vitlök, riven ingefära, flytande margarin, vaniljsocker, bittermandel arom, mandelolja), salt, kryddor.

Serveringsförslag: Bröd med smör & pålägg.

Vegetariskt alt.: Ordinarie rätt är vegetarisk.

GF = Glutenfri

LR = Laktosreducerad

LT = Lättuggad

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

6. Chili sin carne med fluffigt ris, nachos & gräddfil GF LR LT

Ingredienser: sojafärs, ris, gräddfil, nachochips, majs, paprika, tomat, gul lök, kidneybönor, vita bönor, chilisås, rapsolja, majsstärkelse, grönsaksbuljong, persilja, vitlök, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad.

7. Portergröta med potatismos & ugnrostade grönsaker GF LR

Ingredienser: nötgrötblitar, potatis (sulfit), mjölk, morot, broccoli, rödlök, kålrot, porter 3,5%, vispgrädde, saft (äpple, svart vinbär, päron, druva), smör, gul lök, tomat, vitlök, rapsolja, oxbuljong, enbär, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & gelé.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk gröta med potatismos & ugnrostade grönsaker

8. Stekt fläsk med löksås & kokt potatis

Ingredienser: rimmat sidfläsk, potatis, mjölk, vispgrädde, gul lök, blomkål, morot, vetemjöl, flytande margarin, smör, lökfond, rapsolja, socker, soja sockerkulör, salt, kryddor.

Serveringsförslag: Inlagda rödbetor & råkostsallad.

Vegetariskt alt.: Vegetariska strimlor med löksås & kokt potatis

9. 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

10. Currydoftande fiskgratäng med kokt potatis GF LR LT

Ingredienser: vit fisk, potatis, morot, purjolök, paprika, haricots verts, palsternacka, kokosgrädde, purjolök, matlagningsvin (sulfit), paprika, lök, västerbottensost, rapsolja, smör, curry (senapsfrö), dill, majsstärkelse, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad.

Vegetariskt alt.: Currydoftande gratäng med kokt potatis