

Meny för leverans vecka 41

Leveransdag är torsdag eller fredag.

Beställning sker tillsammans med hemtjänstpersonal/boendestödjare, senast 3/10 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. Korv Stroganoff med ris
GF LR LT



7. Köttfärssås & spaghetti
LR LT *



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



9. Krämig jordärtskockssoppa,
serveras med saffranspannkaka
GF LT



10. Husets mustiga höstgryta
med ris, kantareller &
timjanrostade grönsaker **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. 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, ättiksprit, 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. Korv Stroganoff med ris GF LR LT

Ingredienser: falukorv (gris), potatismjöl, gul lök, vitlök, basmatiris, tomat, majsborn, paprika, laktosfri vispgrädde, senap, chilisås, grillgurka, senapsfrö, majsstärkelse, buljong, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & ketchup.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk Stroganoff med ris

7. Köttfärssås & spaghetti LR LT *

Ingredienser: blandfärs (nöt & griskött), pasta, tomat, morot, brytsockerärta, blomkål, gul lök, vitlök, persilja, oxbuljong, socker, majsstärkelse, flytande margarin, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & ketchup.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk Bolognese & spaghetti

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. Krämig jordärtskockssoppa, serveras med saffranspannkaka GF LT

Ingredienser: jordärtskockspuré (citronsyra), vispgrädde, matlagningsvin (sulfit), gul lök, ägg, lökfond, ortagårdsbuljong, persilja, ris, mjölk, russin, sötmandel, bittermandel arom (mandelolja), smör, socker, rapsolja, flytande margarin, salt, saffran, kryddor.

Serveringsförslag: Bröd & smör till soppan. Grädde & sylt till desserten.

Vegetariskt alt.: Ordinarie rätt är vegetarisk.

10. Husets mustiga höstgryta med ris, kantareller & timjanrostade grönsaker GF LR

Ingredienser: fläskbög, ris, morot, broccoli, rödlök, kålrot, gul lök, rött matlagningsvin (sulfit), champinjon, kantarell, stekfläsk, oxbuljong, tomat, smör, rapsolja, vitlök, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk höstgryta med ris, kantareller & timjanrostade grönsaker.