

Meny för leverans vecka 43

Leveransdag är torsdag eller fredag.

Beställning sker tillsammans med hemtjänstpersonal/boendestödjare, senast 17/10 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. Kålpudding med kokt potatis & gräddsås **GF LR LT**



7. Hemlagad potatis- och purjolökssoppa, serveras med ostkaka **LT**



8. Fransk kycklinggryta med ris & vaxbönor **GF LR LT**



9. Frukostkorv med pepparrotssås & kokt potatis



10. Stekt panerad fisk med varm citronsås & kokt potatis **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. Kålpudding med kokt potatis & gräddsås GF, LR, LT

Ingredienser: potatis, blandfärs (gris, nöt), vitkål, gröna ärter, vispgrädde, mjölk, ljus sirap, ris, majsstärkelse, saft (äpple, svart vinbär, päron, druva, citronsyra), flytande margarin, smör, köttbuljong, japansk soja (sojaböna), rapsolja, bikarbonat, salt, kryddor.

Serveringsförslag: Rårörda lingon, inlagd gurka & gärna lite färsk timjan.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk kålpudding med kokt potatis & gräddsås

7. Hemlagad potatis- och purjolökssoppa, serveras med ostkaka LT

Ingredienser: Vispgrädde, purjolök, färskost, potatis, matlagningsvin (sulfit), ägg, sötmandel, socker, vetemjöl, grönsaksbuljong, näringsjäst, bittermandel arom (mandelolja), salt, kryddor.

Serveringsförslag: Bröd & smör.

Vegetariskt alt.: Ordinarie rätt är vegetarisk

8. Fransk kycklinggryta med ris & vaxbönor GF LR LT

Ingredienser: kycklinglårfilé, ris, vaxböna, crème fraiche, paprika, gul lök, matlagningsvin (sulfit), japansk soja (sojaböna), rapsolja, dijonsenap (senapsfrö), hönsbuljong, vitlök, salt, dragon, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & extra senap.

Vegetariskt alt.: Fransk vegogryta med ris & vaxbönor

9. Frukostkorv med pepparrotssås & kokt potatis

Ingredienser: frukostkorv (gris, nötkött), potatis, mjölk, vispgrädde, morot, purjolök, paprika, haricots verts, palsternacka, riven pepparrot (sulfit), smör, vetemjöl, rapsolja, lagerblad, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & riven pepparrot.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk korv med pepparrotssås & kokt potatis

10. Stekt panerad fisk med varm citronsås & kokt potatis LR LT

Ingredienser: vit fisk, potatis, morot, broccoli, rödlök, kålrot, vispgrädde, ägg, ströbröd (vete, råg), vetemjöl, dill, gräslök, pressad citron (sulfit), citronskalet, fisksås, smör, rapsolja, majsstärkelse, fiskbuljong, flytande margarin, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & citronklyfta.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk schnitzel med varm citronsås & kokt potatis