

Nyårsmeny för leverans vecka 52

Leveransdag är torsdag eller fredag.
Beställning sker tillsammans med hemtjänstpersonal/boendestödjare, senast 19/12 kl. 10.00.
Smaklig måltid och gott nytt år önskar vi på Måltidsservice!

Mer info hittar du på baksidan!



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



2. Fetaostpaj med spenat & soltorkade tomater **LR LT**



3. Ostgratinerade champinjoner med ratatouille **LR LT**



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



5. Köttfärslimpa med kokt potatis & gräddsås **LR LT**



6. Fläskfile med rödvinssky & husets potatisgratäng **GF LR**



7. Kycklingfile med bearnaisesås & potatisterrin **GF LR**



8. Krämig jordärtskockssoppa, serveras med saffranspannkaka **GF LT**



9. Dragonfisk med potatis & ratatouillegrönsaker **GF LT**



10. Kalvsylta med kokt potatis & rödbetsallad **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. Fiskpudding med skirat smör, kokt potatis & ärtpesto GF LR LT

Ingredienser: vit fisk, 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.

2. Fetaostpaj med spenat & soltorkade tomater LR LT

Ingredienser: vetemjöl, grahamsmjöl, havregryn, matlagningsgrädde, morot, zucchini, aubergine, paprika, lök, fetaost (får- & getmjölk), ägg, spenat, soltorkade tomater, västerbottensost, rapsolja, solrosolja, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad.

Vegetariskt alt.: Ordinarie rätt är vegetarisk.

3. 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

4. Stekt kycklinglårfile med enbärssås & rostad kulpotatis GF LR

Ingredienser: kycklinglårfile, 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

5. Köttfärslimpa med kokt potatis & gräddsås LR LT

Ingredienser: blandfärs, potatis, vispgrädde, morot, zucchini, mjölk, gul lök, ägg, majsstärkelse, saft (äpple, svart vinbär, druva, päron), ströbröd (vete, råg, korn), smör, japansk soja (sojaböna), köttbuljong, flytande margarin, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: Lingonsylt.

Vegetariskt alt.: Vegolimpa med kokt potatis & gräddsås

GF = Glutenfri

LR = Laktosreducerad

LT = Lättuggad

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

6. Fläskfilé med rödvinssky & husets potatisgratäng GF LR

Ingredienser: fläskfilé, potatis (sulfit), matlagningsvin (sulfit), morot, palsternacka, rödbeta, mjölk, purjolök, gul lök, vispgrädde, rapsolja, vinäger (sulfit), oxfond (selleri), råsocker, honung, tomat, ost, grönsaksbuljong, persilja, citron, vitlök (citronsyra), lagerblad, majsstärkelse salt, kryddor.

Serveringsförslag:

Vegetariskt alt.: Vegetarisk schnitzel med rödvinssky & husets potatisgratäng

7. Kycklingfilé med bearnaisesås & potatisterrin GF LR

Ingredienser: kycklingfilé, potatis (sulfit), broccoli, gul lök, västerbottensost, crème fraiche, ägg, vinäger (sulfit), smör, rapsolja, vitlök (citronsyra), persilja, lökfond, flytande margarin, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk filé med bearnaisesås & potatisterrin

8. Krämig jordärtskockssoppa, serveras med saffranspannkaka GF LT

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

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

Vegetariskt alt.: Ordinarie rätt är vegetarisk.

9. Dragonfisk med potatis & ratatouillegrönsaker GF LT

Ingredienser: vit fisk, potatis, crème fraiche, paprika, morot, zucchini, palsternacka, lök, tomat, ost, pressad citron (sulfit), smör, dragon, chiliflakes, majsstärkelse, rapsolja, solrosolja, vitlök, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & citronklyfta.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk filé i dragonsås med potatis & ratatouillegrönsaker

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

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

Serveringsförslag: Inlagd gurka.

Vegetariskt alt.: Vegoprinskorv med kokt potatis & krämig rödbetssallad