



Skolmatsedel

September 2017

	Måndag	Tisdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
VECKA 36 4-8 SEP	Kycklinggryta med vitlök och rosmarin serveras med pasta Medelhavsgratäng	Falafel serveras med ris, tsatsiki Asiatisk gryta serveras med ris	Kolja med ost- och persiljetäcke serveras med kokt potatis, vitlöksdressing Jambalaya serveras med kokt potatis	Pastagrätäng Ratatouille Stekt prinjekorv serveras med stuvade makaroner	Cowboysoppa, hembakat bröd, frukt Varm woksallad
VECKA 37 11-15 SEP	Höstig nötköttsgryta serveras med bulgur Sojafärsgratäng	Hamburgare/veg burgare med bröd, potatismos, grönsaker	Fisk med corneflakestäcke serveras med kokt potatis, gräddfilssås Pytt i panna, gräddfilssås	Pasta med Tuvas sås Lasagne med fetaost- och spenat	Nuggets serveras med ris, sweet chilisås Potatis- och purjolökssoppa, hembakat bröd
NÄRPRODUCERAT VECKA VECKA 38 18-22 SEP	Köttfärssås (nötfärs Ydrekött), makaroner Gratinerad fylld squash, solskenmos	Plocka din egen sallad, (grönsaker från ÖTH och Tåkerns Trädgård, kassler från Eklunds)	Kålpudding, (blandfärs Charkman) kokt potatis (Svärds potatis), gräddsås, lingon Broccolipaj, fetaostcreme	R EKO kycklinglårfile (Härseby gård, Borensberg) serveras med rostad kulpotatis (ÖTH), kall bearnaise Blomkålspuckar, rostad kulpotatis, kall bearnaise	Ledig efter Livsstilsoppet
VECKA 39 25-29 SEP	Kryddig korvgryta serveras med bulgur Veg vårrullar serveras med bulgur, sötsur sås	Pasta med skinksås Stekt winjekorv, potatismos	Ugnstekt lax serveras med kokt potatis, sauce verte Ärtbiff serveras med kokt potatis, sauce verte	Orientalisk gryta serveras med nudlar Potatisbullar, keso, lingon	Kycklingsoppa, hembakat bröd, frukt Bakad potatis, ost- och broccoliröra

Smaklig måltid hälsar kostenheten ☺

Kort information om skolmaten som serveras; Det finns alltid två maträtter att välja mellan. Till det serveras en riklig salladsbuffé varierad efter säsong, olika sorters knäckebröd, smörgåsmargarin/bregott, ekologisk lättmjölk, vatten/vatten med bubblor. Den tvättade potatisen som serveras är alltid närodlad. Grönsakerna är närodlade i så stor utsträckning som möjligt. Kött och kyckling som serveras är alltid svenskt och så ofta det är möjligt även närproducerat. Fiskrätterna (ej panetter) lagas av färsk fisk. I princip alla maträtter lagas "från grunden" i Culinarköket (kommunens centralkök). Mjukt bröd till soppa är hembakat och gräddat på plats samma dag som servering.

Anpassningar görs i denna matsedel till eventuell specialkost.