



Meny vecka 43

Måndag 23/10

Lunch Stekt prinskorv serveras med stuvade makaroner, varma grönsaker
Efterrätt Frukt
Kvällsmat Raggmunk, lingon, råkost

Tisdag 24/10

Lunch Kålpudding serveras med kokt potatis, brunsås, lingon, smörgåsgurka
Efterrätt Mangosoppa
Kvällsmat Kalvsylta, potatis, rödbetssallad

Onsdag 25/10

Lunch Laxgratäng, örter
Efterrätt Björnbärskräm, mjölk
Kvällsmat Omelett med svampstuvning, köttbullar, tomat

Torsdag 26/10

Lunch Ärtsoppa, hembakat bröd
Efterrätt Pannkaka, sylt
Kvällsmat Culinars moussaka, pickles (inlagda grönsaker)

Fredag 27/10

Lunch Leverbiff serveras med kokt potatis, gräddsås, lingon, varm blomkål
Efterrätt Päronkräm, mjölk
Kvällsmat Varmrökt lax, potatis, hovmästarsås

Lördag 28/10

Lunch Fisk med dill och räkor serveras med potatismos, ärtklick
Efterrätt Silviakaka
Kvällsmat Ost och skinkpaj, sallad

Söndag 29/10

Lunch Fläskytterfilé serveras med klyftpotatis, svampsås, vaxbönor
Efterrätt Brylépudding, karamellsås
Kvällsmat Risgrynsgröt, smörgås

Potatisen som serveras är alltid närodlat. Det serveras alltid svenskt kött/kyckling och köttet är ofta producerat i Östergötland. Fiskrätterna lagas av färsk fisk. Vi mår om kvaliteten på råvarorna. I princip alla maträtter "lagas från grunden" i Culinarköket (kommunens centralkök). Anpassningar görs i denna matsedel till eventuell specialkost.



VADSTENA

Smaklig måltid hälsar kostenheten!