



## Meny vecka 44

### Måndag 30/10

Lunch Korvgryta serveras med kokt potatis, varm broccoli  
 Efterrätt Frukt  
 Kvällsmat Potatisbullar, keso, lingon

### Tisdag 31/10

Lunch Köttbullar serveras med kokt potatis, brunsås, lingon, varma grönsaker  
 Efterrätt Nyponsoppa  
 Kvällsmat Fisksallad, potatis

### Onsdag 1/11

Lunch Stekt fisk serveras med kokt potatis, stuvad spenat, tomat  
 Efterrätt Svartavinbärskräm, mjölk  
 Kvällsmat Mannagrynspudding, "kryddig" plommonsås (katrinplommon)

### Torsdag 2/11

Lunch Potatis- och purjolökssoppa, hembakat bröd  
 Efterrätt Kesokaka, sylt  
 Kvällsmat Kasslergratäng med potatis, solrosmorötter

### Fredag 3/11

Lunch Kycklingfrikassé serveras med kokt potatis, varma morötter  
 Efterrätt Jordgubbskräm, mjölk  
 Kvällsmat Sillröra med sting på kavring

### Lördag 4/11 Alla helgons dag

Lunch Laxfilé serveras med kokt potatis, vitvinssås, haricot vertes  
 Efterrätt Tårta  
 Kvällsmat Rökt fläskfilé, potatisgratäng, dessertost, vindruvor

### Söndag 5/11

Lunch Slottsstek serveras med kokt potatis, gräddsås, gelé, bukettgrönsaker  
 Efterrätt Ananaspaj, grädde  
 Kvällsmat Broccolisoppa, 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 månar 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!