



Meny vecka 25

Måndag 17/6

Lunch Köttgryta med paprika serveras med kokt potatis, bukettgrönsaker
Kvällsmat Pannkaka, sylt

Tisdag 18/6

Lunch Makaronigratäng med köttfärs, varm broccoli
Kvällsmat Fruktfil, smörgås

Onsdag 19/6

Lunch Fisk under tomattdäcke serveras med kokt potatis, örter
Kvällsmat Bondomelett, tomat

Torsdag 20/6

Lunch Nikkalouktasoppa, hembakat bröd
Efterrätt Ostkaka, syltgrädde
Kvällsmat Skink och rotfruktsgratäng, oliver

Fredag 21/6 Midsommarafton

Lunch Midsommarbuffé; Matjesill, färskpotatis, gräddfil, gräslök, ägghalva, köttbullar
Efterrätt Jordgubbar från Väversunda, vispad grädde
Kvällsmat Kantarellpaj, dessertost, vindruvor

Lördag 22/6 Midsommardagen

Lunch Inkokt lax serveras med färskpotatis, romsås, örter
Efterrätt Tårta
Kvällsmat Pastrami med färskpotatissallad, småtomater

Söndag 23/6

Lunch Karré serveras med kokt potatis, pepparsås, varm blomkål
Efterrätt Päronhalvor, vispad grädde
Kvällsmat Drottningkräm, smörgås

Potatisen som serveras är alltid närodlat. Det serveras alltid svenskt kött/kyckling och köttet är ofta producerat i Östergötland. Fiskrätterna lagas av MSC märkt 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!