



Meny vecka 36

Måndag 2/9

Lunch Pasta med köttfärssås, blomkål
Kvällsmat Champinjonsoppa, smörgås, pålägg

Tisdag 3/9

Lunch Isterband serveras med stuvad potatis, rödbetor
Kvällsmat Mannagrynspudding, saftsås

Onsdag 4/9

Lunch Fisk under rött täcke serveras med kokt potatis, broccoli
Kvällsmat Pastagrätäng ratatouille, oliver

Torsdag 5/9

Lunch Ängamat, hembakat bröd
Efterrätt Culinars kalvdans, sylt
Kvällsmat Janssons frestelse, ägghalva

Fredag 6/9

Lunch Raggmunk serveras med stekt fläsk, lingon
Kvällsmat Omelett med räkstuvning, vindruvor

Lördag 7/9

Lunch Fisk med svamp och lök serveras med potatismos, örter
Kvällsmat Köttbullesmörgås med rödbetssallad, smörgåsgurka

Söndag 8/9

Lunch Kotlettrad serveras med klyftpotatis, rosépepparsås, romanescogrönsaker
Efterrätt Persikor, grädde
Kvällsmat Folkhögskolans morotsoppa, smörgås

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



Smaklig måltid hälsar kostenheten!