

Meny för leverans vecka 23

Leveransdag är torsdag eller fredag.
Beställning sker tillsammans med hemtjänstens personal, senast 30/5 kl. 10.00.
Maträtt 1-5 är säsongens favoriter och finns alltid att välja mellan.
Smaklig måltid önskar vi på Måltidsservice!



1. Grekisk fiskgratäng med oliver & salladsost, serveras med potatismos **GF LR LT**



2. Cevapcici med klyftpotatis, tzatziki & grillgrönsaker **GF LR**



3. Husets klassiska pannbiffar med löksås & potatismos **LT**



4. Sötsur kycklinggryta med basmatiris **GF LR LT**



5. Ostgratinerade champinjoncrêpes med ratatouille **LR LT**



6. Pasta Carbonara med medelhavsgrönsaker **LR LT ***



7. Frukostkorv med rotmos & örtslungad morot & zucchini



8. Grillad rostbiff med potatissallad & örtslungade primörer **GF LR**



9. Fransk kycklinggryta med ris & vaxbönor **GF LR LT**



10. Panerad fisk med dillmajonnäs, smörslungad potatis & primörer **LR LT**

GF = Glutenfri
LR = Laktosreducerad
LT = Lättuggad
*** = Går att få glutenfri, laktosreducerad och lättuggad**

Information om menyn

Här hittar du information om maträtternas huvudsakliga ingredienser, samt vegetariskt alternativ för dig som har anmält det behovet.

OBS! Har du en kostallergi måste det anmälas, då vissa ingredienser ibland byts ut med kort varsel. Varje vecka kan du beställa till 2 desserter utan kostnad. Observera att desserten inte kan anpassas efter kostallergi eller andra önskemål.

1. Grekisk fiskgratäng med oliver & salladsost, serveras med potatismos GF LR LT

Ingredienser: sej, potatis, crème fraiche, mjölk, majs, paprika, oliver, saltorkade tomater, chilisås, smör, ost, basilika, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & citronklyfta.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk gratäng med potatismos

2. Cevapcici med klyftpotatis, tzatziki & grillgrönsaker GF LR

Ingredienser: blandfärs (nöt & griskött), potatis, matyoghurt, morot, zucchini, aubergine, paprika, gul lök, vitlök, bikarbonat, sambal oelek, olivolja, rapsolja, solrosolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad.

Vegetariskt alt.: Vegetariska biffar med klyftpotatis, tzatziki & grillgrönsaker

3. Husets klassiska pannbiffar med löksås & potatismos LT

Ingredienser: blandfärs (nöt & griskött), potatis, mjölk, vispgrädde, gul lök, morot, zucchini, smör, flytande margarin, vetemjöl, rapsolja, lökfond, socker, köttbuljong, soja sockerkulör, salt, kryddor.

Serveringsförslag: Lingonsylt/rårörda lingon & en god sallad.

Vegetariskt alt.: Vegobiff med löksås & potatismos

4. Sötsur kycklinggryta med basmatiris GF LR LT

Ingredienser: kycklinglårfilé, basmatiris, purjolök, paprika, zucchini, ananas, vitvinsvinäger, gul lök, morot, tomat, socker, majsstärkelse, gräslök, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad.

Vegetariskt alt.: Sötsur gryta med basmatiris

5. Ostgratinerade champinjoncrêpes med ratatouille LR LT

Ingredienser: champinjon, mjölk, vetemjöl, ägg, vispgrädde, morot, paprika, zucchini, palsternacka, ost, gul lök, vitlök, majsstärkelse, smör, solrosolja, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: Vitkålssallad.

Vegetariskt alt.: Ordinarie rätt är vegetarisk

6. Pasta Carbonara med medelhavsgrönsaker LR LT *

Ingredienser: pasta, bacon, ost, mjölk, purjolök, gul lök, paprika, zucchini, rapsolja, persilja, citronsyra, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad, lite persilja & riven parmesanost.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk Carbonara med medelhavsgrönsaker

7. Frukostkorv med pepparrotssås & kokt potatis

Ingredienser: frukostkorv (gris & nötkött), potatis, mjölk, vispgrädde, morot, purjolök, paprika, haricots verts, palsternacka, riven pepparrot (sulfid), smör, vetemjöl, rapsolja, lagerblad, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & riven pepparrot.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk korv med pepparrotssås & kokt potatis

8. Fransk kycklinggryta med ris & vaxbönor GF LR LT

Ingredienser: kycklinglårfilé, ris, vaxböna, crème fraiche, paprika, gul lök, matlagingsvin (sulfid), japansk soja (sojaböna), rapsolja, dijonsenap (senapsfrö), hönsbuljong, vitlök, salt, dragon, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & extra senap.

Vegetariskt alt.: Fransk vegogryta med ris & vaxbönor

9. Grillad rostbiff med potatissallad & örtslungade primörer GF LR

Ingredienser: nötytterlår, paprika, lök, köttbuljong, potatis, gräddfil, crème fraiche, majonnäs (ägg, senap, senapsfrö), morot, rädisa, zucchini, purjolök, smör, rapsolja, persilja, dill, gräslök, vitlök, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & lite rostad lök.

Vegetariskt alt.: Vegobiff med potatissallad & örtslungade primörer

10. Panerad fisk med dillmajonnäs, smörslungad potatis & primörer LR LT

Ingredienser: vit fisk, färskpotatis, majonnäs (ägg, senap, senapsfrö) gräddfil, morot, rädisa, zucchini, ägg, ströbröd, vetemjöl, smör, dill, senap, citron, lök, vitlök, persilja, solrosolja, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & citronklyfta.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk schnitzel med dillmajonnäs, smörslungad potatis & primörer

GF = Glutenfri

LR = Laktosreducerad

LT = Lättuggad

* = Går att få glutenfri, laktosreducerad och lättuggad