

Meny för leverans vecka 21

Leveransdag är torsdag eller fredag.
Beställning sker tillsammans med hemtjänstens personal, senast 15/5 kl. 10.00.
Maträtt 1-4 är säsongens favoriter och finns alltid att välja mellan.
Smaklig måltid önskar vi på Måltidsservice!

Mer info på
baksidan!



1. Köttfärssås & spaghetti **LR LT ***



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



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



4. Frukostkorv med pepparrotssås & kokt potatis



5. Krämig fiskgratäng med tomat & champinjoner, serveras med potatismos **GF LR LT**



6. Dillkött med morötter, kokt potatis & rostade rödbetor **GF LR**



7. Spenatlasagne med örtslungade vaxbönor **LT**



8. Stekt kassler med stuvade morötter & kokt potatis

GF = Glutenfri

LT = Lättuggad

LR = Laktosreducerad

*** = Går att få GF, LR & LT**

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. Köttfärssås & spaghetti LR LT *

Ingredienser: nötfärs, pasta (durumvete), tomat, morot, brytsockerärta, blomkål, gul lök, vitlök, persilja, oxbuljong, socker, majsstärkelse, flytande margarin, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & ketchup.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk Bolognese & spaghetti

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

Ingredienser: vit fisk, potatis, crème fraîche, mjölk, majs, paprika, oliver, saltorkade tomater, chilisås, smör, ost, basilika, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & citronklyfta.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk gratäng med potatismos

3. 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

4. Frukostkorv med pepparrotssås & kokt potatis

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

Serveringsförslag: En god sallad & riven pepparrot.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk korv med pepparrotssås & kokt potatis

5. Krämig fiskgratäng med tomat & champinjon, serveras med potatismos GF LR LT

Ingredienser: vit fisk, potatis, mjölk, champinjon, tomat, vispgrädde, majs, paprika, gul lök, ost, smör, solrosolja, rapsolja, majsstärkelse, persilja, citron, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk gratäng med tomat & champinjoner, serveras med potatismos

6. Dillkött med morötter, kokt potatis & rostade rödbetor GF LR

Ingredienser: fläskbög, potatis, vispgrädde, rödbeta, morot, gul lök, socker, grönsaksbuljong, ättikspit, smör, dill, balsamvinäger (sulfit), majsstärkelse, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk "dillkött" med morötter, kokt potatis & rostade rödbetor

7. Spenatlasagne med örtslungade vaxböner LT

Ingredienser: bladspenat, färskost, cottage cheese, vispgrädde, lasagneplattor (vete), vaxböna, ost, rapsolja, persilja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad.

Vegetariskt alt.: Ordinarie rätt är vegetarisk.

8. Stekt kassler med stuvade morötter & kokt potatis

Ingredienser: potatis, morot, kassler (griskött), mjölk, vetemjöl, solrosolja, rapsolja, smör, persilja, buljong, kryddor.

Serveringsförslag: Vitkålssallad.

Vegetariskt alt.: Vegoschnitzel med stuvade morötter & kokt potatis