

Meny för leverans vecka 22

Leveransdag är torsdag eller fredag.
Beställning sker tillsammans med hemtjänstens personal, senast 22/5 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. Fiskpudding med skirat smör, kokt potatis & ärtpesto **GF LR LT**



6. Ängamatsoppa, serveras med pannkaka **LT**



7. Kalvsylta med kokt potatis & krämig rödbetssallad **GF LR LT**



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

GF = Glutenfri
LR = Laktosreducerad

LT = Lättuggad
*** = 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. Fiskpudding med skirat smör, kokt potatis & ärtpesto GF LR LT

Ingredienser: vit fisk, morot, mjölk, ris, ägg, gröna ärter, smör, basilika, lökfond, dill, olivolja, citron, fiskfond, persilja, grönsaksbuljong, vitlök, salladskrydda, salt, äppelcidervinäger (sulfit), salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad, lite färsk dill & citron.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk filé med skirat smör, kokt potatis & ärtpesto.

6. Ängamatssoppa, serveras med pannkaka LT

Ingredienser: mjölk, vetemjöl, ägg, blomkål, vispgrädde, morot, gröna ärter, purjolök, persilja, buljong, majsstärkelse, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: Vispad grädde & sylt till pannkakorna.

Vegetariskt alt.: Ordinarie rätt är vegetarisk

7. Kalvsylta med kokt potatis & krämig rödbetssallad GF LR LT

Ingredienser: kalvkött, svål av gris, potatis, rödbeta, ättika, socker, morot, majonnäs av ägg, gräddfil, citron, smör, rapsolja, senapsfrö, kryddor.

Serveringsförslag: Inlagd gurka.

Vegetariskt alt.: Vegoprinskorv med kokt potatis & krämig rödbetssallad

8. Fransk kycklinggryta med ris & vaxbönor GF LR LT

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

Serveringsförslag: En god sallad & extra senap.

Vegetariskt alt.: Fransk vegogryta med ris & vaxbönor

GF = Glutenfri

LT = Lättuggad

LR = Laktosreducerad

* = Går att få GF, LR & LT