

Meny för leverans vecka 37

Leveransdag är torsdag eller fredag.
Beställning sker tillsammans med hemtjänstens personal, senast 4/9 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. Husets klassiska pannbiffar med löksås & potatismos **GF LT**



2. Krämig pennepasta med kyckling & saltorkade tomater **LR LT ***



3. Ostgratinerade champignoncrêpes med ratatouille **LR LT**



4. Örtbakad fisk med vitvinsås, kokt potatis & primörer **LR LT ***



5. Portergröda med potatismos & ugnsrostade grönsaker **GF LR**



6. Isterband med dillstuvad potatis & persiljeslungade morötter **LR LT**



7. Ost- och broccolisoppa, serveras med pannkaka **LT**



8. Mangokyckling med curry & ris **GF 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. Husets klassiska pannbiffar med löksås & potatismos GF LT

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

Serveringsförslag: Lingonsylt/rårörda lingon & en god sallad.

Vegetariskt alt.: Vegobiff med löksås & potatismos

2. Krämig pennepasta med kyckling & saltorkade tomater LR LT *

Ingredienser: kyckling, pasta (**vete**), blomkål, morot, lök, tomat, rapsolja, solrosolja, buljong, majsstärkelse, **vispgrädde**, vitlök, basilika, persilja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad.

Vegetariskt alt.: Krämig pennepasta med saltorkade tomater & basilika

3. 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

4. Örtbakad fisk med vitvinssås, kokt potatis & primörer LR LT *

Ingredienser: **vit fisk**, potatis, matlagningsvin (**sulfit**), **vispgrädde**, morot, rädisa, zucchini, ströbröd (**vete**, **råg**, **korn**), **smör**, flytande margarin, rapsolja, gul lök, majsstärkelse, **fisk**buljong, franska örter, lagerblad, persilja, vitlök, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad.

Vegetariskt alt.: Örtbakad vegetarisk filé med vitvinssås, kokt potatis & primörer

5. Portergröta med potatismos & ugnrostade grönsaker GF LR

Ingredienser: nötgrytbitar, potatis, **mjölk**, morot, broccoli, rödlök, kålrot, porter 3,5% (**kornmalt**), **vispgrädde**, saft (äpple, svart vinbär, päron, druva), **smör**, gul lök, tomat, vitlök, rapsolja, oxbuljong, enbär, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & gelé.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk gröta med potatismos & ugnrostade grönsaker

6. Isterband med dillstuvad potatis & persiljeslungade morötter LR LT

Ingredienser: isterband (gris, **korngryn**), potatis, **mjölk**, morot, **vetemjöl**, dill, buljong, **smör**, solrosolja, persilja, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: Inlagda rödbetor.

Vegetariskt alt.: Vegokorv med dillstuvad potatis & persiljeslungade morötter

7. Ost- och broccolisoppa, serveras med pannkaka LT

Ingredienser: **mjölk**, **vetemjöl**, **ägg**, broccoli, potatis, **vispgrädde**, **ostcrème**, gul lök, spenat, flytande margarin, rapsolja, bakpulver, grönsaksbuljong, salt, kryddor.

Serveringsförslag: Bröd & smör.

Vegetariskt alt.: Ordinarie rätt är vegetarisk.

8. Mangokyckling med curry & ris GF LT

Ingredienser: kycklinglårfilé, broccoli, blomkål, morot, ris, mango chutney, **vispgrädde**, paprika, mango, purjolök, kycklingfond, majsstärkelse, pressad citron (**sulfit**), rapsolja, tomatpuré, curry (**senapsfrö**), sambal oelek, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & en extra klick mango chutney.

Vegetariskt alt.: Mangogryta med curry & ris