

Meny för leverans vecka 38

Leveransdag är torsdag eller fredag.
Beställning sker tillsammans med hemtjänstens personal, senast 11/9 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. Kålpudding med kokt potatis & gräddsås **GF LR LT**



6. Panerad fisk med potatis & remouladsås **LR LT**



7. Höstens pumpapaj med grönkål & rödlök **LR**



8. Skinkstek med gräddsås, stekt potatis & citruskryddade rotfrukter **GF LR**

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, matlagingsvin (**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. Kålpudding med kokt potatis & gräddsås GF LR LT

Ingredienser: potatis, blandfärs (gris, nöt), vitkål, morot, **vispgrädde**, **mjölk**, ljus sirap, ris, majsstärkelse, saft (med äpple, svart vinbär, päron, druva, citronsyra), flytande margarin, **smör**, köttbuljong, japansk soja (**sojaböna**), rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: Rårörda lingon, inlagd gurka & gärna lite färsk timjan.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk kålpudding med kokt potatis & gräddsås

6. Panerad fisk med potatis & remouladsås LR LT

Ingredienser: **vit fisk**, **vetemjöl**, ströbröd (**vete**, **råg**, **korn**), **ägg**, potatis, **smör**, majonnäs (**ägg**, **senap**, **senapsfrö**), **gräddfil**, gröna örter, citronjuice (**sulfit**), kapris, gurka, persilja, dill, lök, paprika, flytande margarin, rapsolja, bikarbonat, ättika, socker, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & citronklyfta.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk schnitzel med potatis & remouladsås

7. Höstens pumpapaj med grönkål & rödlök LR

Ingredienser: **vetemjöl**, **grahamsmjöl**, **havregryn**, **matlagingsgrädde**, pumpa, **ost**, **ägg**, blomkål, morot, grönkål, rödlök, rapsolja, citronsyra, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad.

Vegetariskt alt.: Ordinarie rätt är vegetarisk.

8. Skinkstek med gräddsås, stekt potatis & citruskryddade rotfrukter GF LR

Ingredienser: skinkstek, potatis, morot, palsternacka, rödbeta, **vispgrädde**, äppelmos, majsstärkelse, japansk soja (**sojaböna**), saft (äpple, svart vinbär, druva, päron, citronsyra), köttbuljong, grönsaksbuljong, persilja, citron, flytande margarin, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & en klick gelé.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk schnitzel med gräddsås, stekt potatis & citruskryddade rotfrukter

GF = Glutenfri

LT = Lättuggad

LR = Laktosreducerad

* = Går att få GF, LR & LT