

## LUNCHMENY VECKA 49

Måndag

**Dagens kött:** *Fläskfilépanna med champinjoner och grönsaker, serveras med kokt potatis/ rostad potatis samt svartvinbärsgelé*

**Dagens fisk:** *Panerad torsk med kokt potatis, räkröra med ägg*

Tisdag

**Dagens kött:** *Pasta penne med krämig biffsås och kantareller, serveras med parmesanost*

**Dagens fisk:** *Fiskgryta med saffran, vitlöksfrästa champinjoner och fänkål, serveras med kokt potatis*

Onsdag

**Dagens kött:** *Kålpudding med kokt potatis, gräddsås, rårörda lingon och gröna ärtor*

**Dagens fisk:** *Panerad kummelfilé med citronsås och kokt potatis*

Torsdag

**Dagens kött:** *Ärtsoppa och pannkaka med tillbehör*

**Dagens fisk:** *Pocherad flundrafilé toppat med kräftstjärtar, saltorkade tomater och parmesanost*

Fredag

**Dagens kött:** *Krämig italiensk kycklinggratäng, serveras med rostad potatis och bearnaisesås*

**Dagens fisk:** *Fiskgratäng med torsk, lax och rotsaker, serveras med kokt potatis och chili crème*

**Dessert:** *Ekologisk glass (choklad/vaniljsmak) med vispgrädde*

Lördag

**Dagens kött:** *Ljummen skivad rostbiff med rotsaksgratäng, rostad potatis och grönpepparsås/bearnaisesås*

**Dagens fisk:** *Panerad torsk med kokt potatis, serveras med kall skaldjurssås*

Söndag

**Dagens kött:** *Slottsstek med kokt potatis/ rostad potatis, serveras med gräddsås, svartvinbärsgelé och gröna ärtor*

**Dagens fisk:** *Pasta tagliatelle med ädelostsås med fisk och räkor, serveras med parmesanost*

### **Veckans vegetariska:**

1. *Grönsaksgryta med kokosmjölk och hot curry*
2. *Bönratatouille serveras med vitlöks crème*