

Matsedel v. 25 (15-jun - 21-jun)

Vegetarisk kost

Glad midsommar!

| Alt | Antal | Maträtt |
|----------------------|-------|--|
| 1 | | Vegetarisk midsommartallrik: Kall låda: Vegetarisk senapssill (tofu i senapssås), vegetarisk sill med vitlök och örter (inlagd aubergine), inlagd aubergine, legymsallad Varm låda: Vegobullar (soja), vegoprins (soja), rotfruktsjansson, ugnsbakade tomater och kokt potatis |
| 2 | | Paella med kikärter och linser, morot |
| 3 | | Pastasås på champinjoner, spenat, bondböna, ärta, ost och pasta |
| 4 | | Gryta med sojachunks i grönpeppar och dragonsås, gröna ärtor och ris |
| 5 | | Bönbiff med nordafrikansk linssauté med kikärter, spiskummin och citron, med rostad potatis |
| 6 | | Pasta Bolognese (vegansk), brytböner och pasta |
| 7 | | Vegetarisk ärtsoppa smaksatt med mejram, timjan och senap, pannkaka med sylt |
| A- och E-kost | | |
| 8 | | Midsommartallrik: Kall låda: Inlagd sill, senapssill, skinka*, legymsallad, gubbröra (ansjovis, ägg) Varm låda: Prinskorv*, köttbullar (innehåller nötfärs, ärta och bondböna), janssons frestelse, ugnsbakade tomater och kokt potatis |
| 9 | | Koljamedaljong, kryddig paprikasås med kummin och vinäger, brytböner och kokt potatis |
| 10 | | Kycklinglever i äppelgräddsås, morot och ris |
| 11 | | Mild thailändsk kycklinggryta Tom kha gai (fisksås) med brytböner och ris |
| 12 | | Stekt kycklinginnerfilé med örtagårdssås, morot/böner/blomkål och potatismos |
| 13 | | Skinkstek* med rödvinssås, morot/böner/blomkål och potatisgratäng |
| 14 | | Strömming a la Nils Emil med gröna ärtor och potatismos |
| 15 | | Laxmedaljong med vitvinssås, gröna ärtor och potatismos |
| 16 | | Köttfärsås med gröna ärtor och pasta |
| 17 | | Fläskköttsgryta* med äpple och lök, morot och kokt potatis |
| 18 | | Nötfärsgröda med fransk senap, broccoli och ris |
| 19 | | Köttfärscrepes och marinerade brytböner |
| 20 | | Nötfärsbiff med tomatsås, majs och rostad potatis |
| 21 | | Ärtsoppa med fläsk*, pannkaka med sylt |

| | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | A-kost |
| <input type="checkbox"/> | E-kost (Mer energität, OBS! mindre portionsstorlek) |
| <input type="checkbox"/> | Ska ej ha mat, fr.om _____ t.o.m _____ (DD/MM) |



Med reservation för ändring i matsedel.

OBS! Rätter markerade med (*) innehåller fläskkött.

För- och efternamn: _____

Adress: _____

Matsedel v. 25 (15-jun - 21-jun)

Dessertmeny

| Alt | Antal | Maträtt | |
|-----|-------|-----------------------------------|---------|
| 1 | | Jordgubbsmousse | *GF |
| 2 | | Morotskaka | |
| 3 | | Chokladmousse | *GF |
| 4 | | Kardemummakaka | |
| 5 | | Pannkaka med sylt | |
| 6 | | Vaniljpannacotta med jordgubbssås | *GF**LF |
| 7 | | Rabarber- och hallonkompott | *GF**LF |
| 8 | | Hallonmousse | *GF |

| Alt | Antal | Maträtt | |
|-----|-------|---------------------------------|----------|
| 1 | | Osockrad konserverad päronhalva | *GF **LF |
| 2 | | Osockrad äppelkräm med kanel | *GF **LF |
| 3 | | Osockrade aprikoser i lag | *GF **LF |
| 4 | | Osockrad blåbärskrä | *GF **LF |
| 5 | | Osockrad fruktcocktail | *GF **LF |
| 6 | | Osockrad aprikoskräm | *GF **LF |
| 7 | | Osockrad jordgubbskompott | *GF **LF |

*Glutenfri

**Laktosfri

Med reservation för ändring i matsedel.

För- och efternamn: _____

Adress: _____

Södertälje/Salem