

Matsedel v. 33 (10-aug - 16-aug) Laktos- och glutenfri kost

Alt	Antal	Maträtt
1		Linsgryta på kikärter, spenat och kokosmjölk, med ris
2		Paella med kikärter och linser, morot
3		Koljamedaljong, kryddig paprikasås med kummin och vinäger, brytböner och kokt potatis
4		Mild thailändsk kycklinggryta Tom kha gai (fisksås) med brytböner och ris
5		Kycklinglever i äppelgräddsås, morot och ris
6		Stekt kycklinginnerfilé med örtagårdssås, morot/böner/blomkål och potatismos
7		Bönbiff med nordafrikansk linssauté med kikärter, spiskummin och citron, broccoli och rostad potatis
8		Laxmedaljong med vitvinssås, gröna ärtor och potatismos
9		Strömming a la Nils Emil med gröna ärtor och potatismos
10		Fläskköttsgryta* med äpple och lök, morot och kokt potatis
11		Skinkstek* med rödvinssås, morot/böner/blomkål och potatisgratäng
12		Nötfärsgröda med fransk senap, broccoli och ris
13		Nötfärsbiff med tomatås, majs och rostad potatis
14		Ärtsoppa med fläsk*, pannkaka med sylt

☐ 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: _____

Södertälje/Salem

Dessertmeny Laktos- och glutenfri kost v. 33 (10-aug - 16-aug)

Alt	Antal	Maträtt
1		Konserverad päronhalva
2		Morotskaka
3		Aprikoser i lag
4		Björnbärskräm
5		Pannkaka med sylt
6		Vaniljpannacotta med jordgubbssås
7		Rabarber- och hallonkompott

Alt	Antal	Maträtt
1		Osockrad konserverad päronhalva
2		Osockrad äppelkräm med kanel
3		Osockrade aprikoser i lag
4		Osockrad blåbärskräm
5		Osockrad fruktcocktail
6		Osockrad aprikoskräm
7		Osockrad jordgubbskompott

Med reservation för ändring i matsedel.

OBS! Rätter markerade med (*) innehåller fläskkött.

För- och efternamn: _____

Adress: _____

Södertälje/Salem