

Matsedel v. 35 (24-aug - 30-aug) Laktos- och glutenfri kost

Alt	Antal	Maträtt
1		Sweet n´ sour wok (soja) med brytböner och ris
2		Chili sin carne på böner, majs och sojafärs, broccoli och ris
3		Vegobullar (soja) med champinjonsås, morot och kokt potatis
4		Wokad kyckling med bambuskott och ingefära, brytböner och ris
5		Kålpudding med lingongräddsås, morot och kokt potatis
6		Fläskkarré*, lötsky med rosmarin och äpple, morot/böner/blomkål och klyftpotatis
7		Stekt kycklinginngerfilé med mild pepparsås, morot/böner/blomkål och kokt potatis
8		Laxmedaljong med dillsås, ärtor och potatismos
9		Potatisbullar med bacon*, lingonsylt och morot
10		Kassler* med timjansås, blomkål och kokt potatis
11		Kokt sejfilé med het röd currysås, morot/böner/blomkål och ris
12		Köttkorv* med skånsk senapssås, brytböner och kokt potatis
13		Stekt kycklinginnerfilé med champinjonsås, morot/böner/blomkål och potatismos
14		Kycklingsoppa med potatis, purjolök och citron, 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. 35 (24-aug - 30-aug)

Alt	Antal	Maträtt
1		Konserverad päronhalva
2		Morotskaka
3		Aprikoser i lag
4		Björnbärskrä
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 blåbärskrä
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