Region Kalmar län

MENY V.49

Måndag 30/11

Lunch	Vegetarisk:	Chili sin carne med havreris och blomkål & morotsmix
	Alternativ 2:	Panerad rödspätta med remouladsås, kokt potatis och blomkål & morotsmix
	Alternativ 3:	Fransk korvgryta serveras med potatismos samt blomkål & morotsmix
	Dessert:	Blåbärsmousse
Middag:	Vegetarisk:	Spenatlasagne serveras med stekta grillgrönsaker
	Alternativ 2:	Kyckling Marengo med kokt ris samt stekta grillgrönsaker

Tisdag 1/12

Lunch	Vegetarisk:	Falafel med tabbouleh, lime och vitlökssås samt grönsaksmix
	Alternativ 2:	Stekt fläsk med löksås med kokt potatis och grönsaksmix
	Alternativ 3:	Vinbärskycklinggryta med kokt potatis och grönsaksmix
	Dessert:	Äppelsoppa med kesogrädde
Middag:	Vegetarisk:	Fetaostpaj med soltorkade tomater och oliver serveras med vitlöksdressing
	Alternativ 2:	Husets egna köttbullar serveras med kokt potatis samt gräddsås samt broccoliblandning

Onsdag 2/12

Lunch	Vegetarisk:	Lasagne med morotsröra och grön grönsaksblandning
	Alternativ 2:	Bygårdens köttgryta med kokt potatis och grön grönsaksblandning
	Alternativ 3:	Mexikansk gratäng serveras med grön grönsaksblandning
	Dessert:	Bananmousse med choklad
Middag:	Vegetarisk:	Ost- och broccolisoppa med ägghalva och kokt morot
	Alternativ 2:	Kolja med grönärtspesto, kokt potatis vitvinsås och kokt morot

Torsdag 3/12

Lunch	Vegetarisk:	Linscurry med kokosmjölk & pumpakärnor, couscous med paprika
	Alternativ 2:	Citronkyckling med dragon serveras med kokt potatis och rostade rödbetor
	Alternativ 3:	Saffranskryddad fisksoppa med aioli
	Dessert:	Morotskaka
Middag:	Vegetarisk:	Grillostbiff med vegofärs serveras med stuvad vitkål, potatis och kokt morot
	Alternativ 2:	Fläskpannkaka serveras med kokt morot

Fredag 4/12

Lunch	Vegetarisk:	Pastagratäng med oliver & soltorkade tomater och vaxbönor
	Alternativ 2:	Fisk à la King med kokt potatis och vaxbönor
	Alternativ 3:	Pannbiff med baljväxter serveras med brynt löksky, potatis och vaxbönor
	Dessert:	Rabarberkompott med vispad grädde
Middag:	Vegetarisk:	Fransk lök och linspaj med vitlöksdressing samt stekta grillgrönsaker
	Alternativ 2:	Rotfruktsgratäng med rökt kalkon serveras med stekta grillgrönsaker

Lördag 5/12

Lunch	Vegetarisk:	Basilika & ostgratinerad quorn med blomkål och havreris samt bukettgrönsaker
	Alternativ 2:	Pastasås med kyckling, vitlök och senap, pasta gnocci samt bukettgrönsaker
	Dessert:	Kanelstekta äpplen med yoghurtkräm med kardemumma
Middag:	Vegetarisk:	Pastasås med blandsvamp, spenat, zucchini och vitlök serveras med pasta penne och blomkål & morotsmix
	Alternativ2:	Basilikafisk med citronsås med kokt potatis och blomkål & morotsmix

Söndag 6/12

Lunch	Vegetarisk:	Rostade rotfrukter med bönor och solroskärnor serveras med mangosalsa
	Alternativ 2:	Skinkstek och gräddsås med äpple, kokt potatis och haricotsverts
	Dessert:	Keso a la malta med svartvinbärssås
Middag:	Vegetarisk:	Ugnspannkaka med purjolök och salladsost serveras med kokt broccoli
	Alternativ 2:	Tomat och chiligratinerad falukorv med potatismos och kokt broccoli

Med reservation för ändringar.
Sallad, bröd, smör och dryck serveras vid måltiderna.
Vi serverar svenskt kött och fågel på våra avdelningar

MENY V.49

Med reservation för ändringar.
Sallad, bröd, smör och dryck serveras vid måltiderna.
Vi serverar svenskt kött och fågel på våra avdelningar