

Meny för leverans vecka 20

Leveransdag är torsdag eller fredag.
Beställning sker tillsammans med hemtjänstens personal, senast 8/5 kl. 10.00.
Maträtt 1-4 är säsongens favoriter och finns alltid att välja mellan.
Smaklig måltid önskar vi på Måltidsservice!

Mer info på
baksidan!



1. Köttfärssås & spaghetti **LR LT ***



2. Grekisk fiskgratäng med oliver & salladsost, serveras med potatismos
GF LR LT



3. Sötsur kycklinggryta med basmatiris
GF LR LT



4. Frukostkorv med pepparrotssås & kokt potatis



5. Silltallrik med färskpotatis, ägghalvor & räkor **GF LT**



6. Hemlagad potatis- och purjolökssoppa, serveras med ostkaka **LT**



7. Köttbullar med stuvade makaroner & kokta morötter **LT**



8. Kycklingkorv Stroganoff med ris
GF LR LT

GF = Glutenfri
LR = Laktosreducerad

LT = Lättuggad
*** = Går att få GF, LR & LT**

Information om menyn

Här hittar du information om maträtternas huvudsakliga ingredienser, samt vegetariskt alternativ för dig som har anmält det behovet.

OBS! Har du en kostallergi måste det anmälas, då vissa ingredienser ibland byts ut med kort varsel. Varje vecka kan du beställa till 2 desserter utan kostnad. Observera att desserten inte kan anpassas efter kostallergi eller andra önskemål.

1. Köttfärssås & spaghetti LR LT *

Ingredienser: nötfärs, pasta (durumvete), tomat, morot, brytsockerärta, blomkål, gul lök, vitlök, persilja, oxbuljong, socker, majsstärkelse, flytande margarin, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & ketchup.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk Bolognese & spaghetti

2. Grekisk fiskgratäng med oliver & salladsost, serveras med potatismos GF LR LT

Ingredienser: vit fisk, potatis, crème fraîche, mjölk, majs, paprika, oliver, saltorkade tomater, chilisås, smör, ost, basilika, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & citronklyfta.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk gratäng med potatismos

3. Sötsur kycklinggryta med basmatiris GF LR LT

Ingredienser: kycklinglårfile, basmatiris, purjolök, paprika, zucchini, ananas, vitvinsvinäger, gul lök, morot, tomat, socker, majsstärkelse, gräslök, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad.

Vegetariskt alt.: Sötsur gryta med basmatiris

4. Frukostkorv med pepparrotssås & kokt potatis

Ingredienser: frukostkorv (gris, nötkött), potatis, mjölk, vispgrädde, morot, purjolök, paprika, haricots verts, palsternacka, riven pepparrot (sulfit), smör, vetemjöl, rapsolja, lagerblad, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & riven pepparrot.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk korv med pepparrotssås & kokt potatis

5. Silltallrik med färskpotatis, ägghalvor & räkor GF LT

Ingredienser: potatis, gräddfil, matjessill, ägg, broccoli, blomkål, morot, sill, majonnäs (ägg, senapsfrö), tomat, lök, senap, senapsfrö, dill, räkor, smör, gräslök, rapsolja, socker, salt, kryddor.

Serveringsförslag: Färska grönsaker, knäckebröd, smör & ost.

Vegetariskt alt.: Sommartallrik med färskpotatis, inlagd aubergine & ägghalvor

6. Hemlagad potatis- och purjolökssoppa, serveras med ostkaka LT

Ingredienser: Vispgrädde, purjolök, färskost, potatis, matlagingsvin (sulfit), ägg, sötmandel, socker, vetemjöl, grönsaksbuljong, näringsjäst, bittermandelarom (mandelolja), salt, kryddor.

Serveringsförslag: Bröd & smör.

Vegetariskt alt.: Ordinarie rätt är vegetarisk

7. Köttbullar med stuvade makaroner & kokta morötter LT

Ingredienser: blandfärs (gris, nöt), mjölk, potatis, morot, makaroner, gul lök, citron (sulfit), rapsolja, köttbuljong, salt, muskotnöt, senapsfrö, kryddor.

Serveringsförslag: Ketchup & en god sallad.

Vegetariskt alt.: Vegobullar med stuvade makaroner & kokta morötter

8. Kycklingkorv Stroganoff med ris GF LR LT

Ingredienser: kycklingkorv, potatismjöl, gul lök, vitlök, basmatiris, tomat, majs-korn, paprika, laktosfri vispgrädde, senap, chilisås, grillgurka, senapsfrö, majsstärkelse, buljong, rapsolja, salt, kryddor.

Serveringsförslag: En god sallad & ketchup.

Vegetariskt alt.: Vegetarisk Stroganoff med ris

GF = Glutenfri

LT = Lättuggad

LR = Laktosreducerad

* = Går att få GF, LR & LT