



LUNCHMENY VECKA 44

Dagens buffé + kaffe: 30 kr/hg

Måndag

Röd curry med kokosmjölk, citrongräs, paprika, broccoli och kikärtor, serveras med jasminris

”Sticky chicken” av svensk kycklinglårfilé från Lönneberga med soja, ingefära och vitlök, serveras med gurksallad, chilimajonnäs och jasminris

Tisdag

Västerbottensost-gratinerad blomkål med färska örter, serveras med syrad kålrabbi och klyftpotatis (L)

Ugnsbakad sejfilé från Nordatlanten med kokt hackat ägg, skirat smör, riven pepparrot och dillslungad potatis (L)

Onsdag

Kålpudding med svensk gulärta, serveras med gräddsås, lingon, pressgurka och potatismos (L)

Nattbakad fläskkarré från Rocklunda gård med rostad potatis, krämig pepparsås och stekta svenska höstäpplen (L)

Torsdag

Pad thai med risnudlar, böngroddar, salladslök, ägg och sweet chili

Nötfärsbiffar med höstsvamp, madeirasky, rostade rotfrukter och svartvinbärsgelé

Fredag

Panko-friterad rotselleri med tartarsås och rostad potatis (G)

Sydfransk fiskgryta med saffran, serveras med aioli, riven ost, surdegskrutonger och dillslungad potatis

(G) = Innehåller Gluten, (L) = Innehåller laktos, (G/L) = innehåller gluten och laktos

Fråga gärna personalen vid allergier