



## LUNCHMENY VECKA 8 – TEMA ASIEN

Dagens buffé + kaffe: 31 kr/hg

Vegansk soppa + kaffe: 85 kr

### Måndag

Kimchi jjigae - koreansk kimchigryta med tofu och ris

Pad kaprow med nötfärs, vitlök, holy basil och ostronsås, serveras med stekt ägg och ris

Broccolisoppa med färsk dragon

### Tisdag

Pad thai med pak choi, risnudlar, böngroddar, sockerärtor och färsk lime (G)

Tempurastekt fiskfilé med purjolök, paprika, sötsur sås och jasminris (G)

Skogschampinjonsoppa med färska örter

### Onsdag

Gaeng ped - röd thaicurry med tofu, limeblad och grönsaker samt ris

Gaeng ped - röd thaicurry med nötkött, limeblad och grönsaker samt ris

Blomkålssoppa med rostade frön

### Torsdag

Palak paneer med halloumi, kokosgrädde och spenat serveras med naanbröd och ris (L)

Tikka masala – indisk gryta med naanbröd och basmatiris (G)

Tomatsoppa med surdegskrutonger

### Fredag

Vegetarisk garam masala med kikärter, ris och papadam

Nattbakad fläksida gochujang med ingefära och soja serveras med kålsallad och stekt ris

Potatis- och purjolökssoppa

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

Fråga gärna personalen vid allergier