



LUNCHMENY VECKA 44

Dagens lunch ink råkostsallad, bröd och kaffe 150 kr

Buffé ink kaffe 36 kr / hg

Måndag

Gul currygryta med svensk tofu, höstgrönsaker, basmatiris, koriander och frisk myntayoghurt (L)
Örtmarinerad kycklinglårfile med súpremesås, rostad potatis och citronstekta morötter med gräslök från täppan (L)

Tisdag

Het chiligryta av svenska öländska bönor och ärtor, serveras med svartris, gräddfil, tomatsalsa, majschips och koriander
Nattbakad älgstek med gräddsås, haricots verts och trattkantareller, serveras med svartvinbärsgele och kokt potatis (L)

Onsdag

Krämig svampprisotto med sauterad höstsvamp, riven parmesan, rostad frö-mix och gräslök
Mandelbakad långfile från Nordsjön med citronbakad fänkål och selleri, serveras med potatispuré smaksatt med västerbottensost och örter, samt brynt smör och citron (L)

Torsdag

Rostad spetskål med broccolipuré, sotad broccolini och citronsmörsås toppat med finskurna sockerärtor i citronette (L)
Plommonspäckad fläskkarré av svensk rapsgris med hemmagjort äppelmos av svenskt höstäpple, gräddsås smaksatt med äppelmust, samt potatispuré (L)

Fredag

”Tonkatsu” - panerad alspånsrökt tofu med spetskåls-slau dressad med limevinäggrett, kewpie-majonnäs och tonkatsusås, samt ångat ris
”Tonkatsu”, panerad fläkschnitzel från Dalsjöfors med spetskåls-slau dressad med limevinäggrett, kewpie-majonnäs och tonkatsusås, samt ångat ris (G)

Veckans soppa

Rostad morotsoppa smaksatt med ingefära och citrongräs

Veckans buffé

Gröna blad, Vitkålssallad, Rawslaw med honungsvinäggrett, Rivna morötter, Tomatsallad, Gurksallad, Majs, Broccoli, Blomkål, Quinoa, Svart ris, Chilimarinerade bönor, Hummus, Salladsost (L), Keso (L), Omelett med grönsaker, Rostad kycklinglårfile, Wokade ägnudlar med grönsaker (G) Vårrullar (G) Klassisk fried rice med grönsaker, Paneng curry med kyckling och grönsaker

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

Fråga gärna personalen vid allergier