

Veckans lunch

Lunchbuffé med salladsbord med komponerade sallader med tillbehör, husmanskost, vegetarisk varmrätt, soppa, bröd, smör, måltidsdryck & kaffe. 195 kr per person.

MÅNDAG

Dagens ångade fisk med bakad blomkål, Veloutèsås smaksatt med mandel och vitlök samt potatismos

Bakad blomkål med bönor & linser, sallad samt mandel och vitlökssås (v)

TISDAG

Krispigt kycklinglår med dragonsås, gryn-sallad, spenat, örter och broccoli

Panisse med gryn-sallad och het yoghurtsås (v)

ONSDAG

Indisk Dahl-gryta med basmatiris, bröd och koriander (v)

TORSDAG

Grillad lax med saffranstomater, baljväxter, polentakaka och pistou

Shakshuka (v)

FREDAG

Nattbakat högrev med rostade grönsaker, mojo rojo-sås, och örtslungad rostad-potatis

Kikärtsbiffar med mojo rojo (v)

Weekly lunch

Lunch buffet with salad table with composed salads with accessories, home cooking, vegetarian main course, soup, bread, butter, meal drink & coffee. SEK 195 per person.

MONDAY

Confited fish with spiced rice flavored with saffron and spices with baked cauliflower

Baked cauliflower with beans, spiced rice and spicy bell pepper dressing (v)

TUESDAY

Spice roasted Swedish chicken with tabbouleh och mint yoghurt

Falafel with Tabbouleh and mintyoghurt (v)

WEDNESDAY

Vegetable lasagna topped with beluga lentiles (v)

THURSDAY

Fried salmon with dill seed roasted carrots, slightly acidic dill sauce and potato puree

Zucchini/chickpeas patties with dill seed roasted carrots, slightly acidic dill sauce and potato puree (v)

FRIDAY

Swedish Beef Patties with roasted potatoes & legume salad, browned butter and jus

Carrot patties with roasted potatoes & legume salad, browned butter (v)