

# Veckans lunch

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

## MÅNDAG

Inkokt lax med dillmajonnäs, primørsallad och kokt potatis (F, Ä, SP)

Bakad blomkål med hasselnötspesto (HN)

## TISDAG

Frasig kyckling med sweet and sour sås, kryddvänt ris och Pak Choi (GL, Ä)

Arancini (GL, Ä)

## ONSDAG

Panisse med ljummen bulgursallad, mynta, tomat, vårlök och kall örtsås (MP)

## TORSDAG

Dagens fångst pocherad med musslor, skummig sås, persilja, potatis och vitlöksbröd (F, BL, MP, GL)

Het gryta med bönor, paprika, rostad tomat och vitlöksbröd (GL)

## FREDAG

Kalvfrikadeller med grillad tomatsås och pasta (Ä, GL)

Panerad aubergine (Ä, GL)

### Allergiförklaring:

MP = Mjölkprotein, GL = Gluten, SE = Selleri, Ä = Ägg, F = Fisk, BL = Blötdjur SP = Senap,

HN = Hasselnötter

---

Med reservation för ändringar

# Weekly lunch

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

## MONDAY

Poached salmon with dill mayonnaise, mixed salad and boiled potatoes (F, E, MU)

Baked cauliflower with hazelnut pesto (HN)

## TUESDAY

Crispy chicken with sweet and sour sauce, seasoned rice and Pak Choi (GL, E)

Arancini (GL, E)

## WEDNESDAY

Panisse with subtle bulgur salad, mint, tomato, spring onion and cold herb sauce (MP)

## THURSDAY

Catch of the day poached with mussels, frothy sauce, parsley, potatoes and garlic bread (F, MS, MP, GL)

Hot stew with beans, bell peppers, roasted tomato and garlic bread (GL)

## FRIDAY

Veal meatballs with grilled tomato sauce and pasta (E, GL)

Breaded eggplant (E, GL)

Allergy declaration:

MP = Milk protein, GL = Gluten, CE = Celery, E = Egg, F = Fish, MS = Molluscan/Shellfish,

MU = Mustard, HN = Hazelnut

---

With reservations for changes