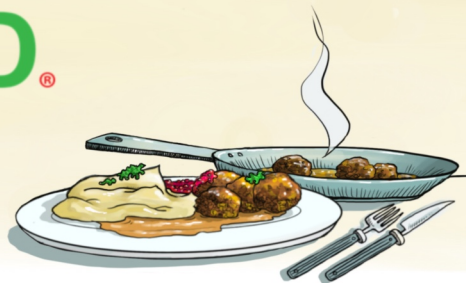




LUNCHMATSSEDEL

v. 42



måndag
16 oktober



KÖTTBULLAR MED GRÄDDSÅS & POTATISMOS

Idag är det en husmansfavorit! Våra köttbullar gör vi på KRAV-nötfärs och KRAV-baljfärs. Serveras med vårt potatismos på KRAV-märkt potatis, KRAV-mjolk och KRAV-smör.

KYCKLINGGRYTA MED TANDOORI OCH EKOLOGISKT RIS.

Trevlig rätt från det indiska köket med svensk kycklinglårfile, morot (KRAV), haricots verts (KRAV) och ekologisk kokosmjolk. Grytan får härlig smaksättning med den indiska currymixen tandoori. Serveras med ekologiskt ris.

tisdag
17 oktober



TAGLIATELLE MED KALLRÖKT LAX OCH SPENAT

Lyxig pastasås som vi gör på kallrökt lax från hållbar odling, KRAV-märkta spenat och citron. Serveras med tagliatelle.

LIBANESISKA NÖTFÄRSJÄRPAR MED TZATZIKI OCH STEKT POTATIS.

Kryddiga järpar på svensk KRAV-märkt nötfärs som vi serverar med tzatziki på KRAV-märkt yoghurt, gurka, ekologisk vitlök och olivolja. Serveras med stekt KRAV-märkt potatis från Uppland.

onsdag
18 oktober



RIMMAD OXBRINGA MED ROTMOS OCH SENAP.

Svensk rimmad oxbringa som vi serverar med rotmos på KRAV-morot, KRAV-kålrot och närodlat KRAV-potatis. Serveras med senap.

PANERAD FISK MED BASILIKADRESSING OCH KOKT POTATIS

Krispig panerad vitfisk från hållbart fiske som vi serverar med uppländsk KRAV-märkt potatis och vår goda kalla sås på laktosfri KRAV-märkt yoghurt och majonnäs smaksatt med färsk basilika.

torsdag
19 oktober



BROCCOLISOPPA MED PANNKAKA, SYLT & GRÄDDE.

Egen gjorda pannkakor gjorda på KRAV-ägg, vetemjöl och mjolk som steks i smör. Soppan är krämig och matig gjord på KRAV-broccoli, närodlat KRAV-potatis, och mjolk/grädde. Till serverar vi blåbärssylt eller pannkakssylt och vispad KRAV-grädde.

PULLED PORK MED TORTILLABRÖD, VITLÖKSDRESSING & ROSTAD POTATIS

Pulled pork som vi gör saftigt, mörkt och smakrikt med svensk karré, tillagad på låg värme under lång tid med smookie kryddning. Vi serverar köttet med tortillabröd, picklad rödlök, vitlökss dressing och rostad KRAV-märkt uppländsk potatis.

fredag
20 oktober



HUSETS LASAGNE.

Krämt god lasagne som vi gör på KRAV-märkta lasagneplattor, varvat med en smakrik köttfärsröra på svensk KRAV-märkt nötfärs, ekologiska tomater, KRAV-märkt morot och ekologiska örter, en bechamelsås på KRAV-märkt mjolk och grädde samt lagrad ekologisk ost.

KYCKLINGFILE MED JORDNÖTSSÅS OCH EKOLOGISKT RIS.

Marinerad och helstekt svensk kycklingfile med en lyxig jordnötssås på ekologisk kokosmjolk, jordnötter, KRAV-jordnötssmör och mango chutney. Serveras med ekologiskt ris.