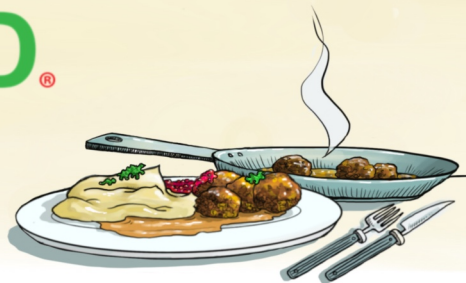




Happy FEELING FOOD®

LUNCHMATSSEDEL v. 51



måndag
18 december



DAGENS SALLAD

Dagens sallad baseras på mycket KRAV-grönsaker. I botten har vi marinerad KRAV-pasta, KRAV-bulgur eller matvete.

Huvudingrediens kan variera från dag till dag. Med reservation för slutförsäljning.

Information kommer

Information kommer

tisdag
19 december



NÖTKÖTTSGRYTA MED VITKÅL & ÄPPLE, RIS.

Nötköttsgryta på svenskt KRAV-nötkött som får puttra tillsammans med svenska KRAV-äpplen, ekologisk vitkål och massor med ekologiska kryddor inspirerade av det indiska köket. Serveras med ekologiskt ris.

STEKT FLÄSK MED LÖKSÅS & KOKT POTATIS

En husmans favorit! Stekt svenskt fläsk med löksås på KRAV-märkt lök och laktosfri ekologisk grädde samt kokt svensk KRAV potatis från Upplands potatis.

onsdag
20 december



KÖTTBULLAR MED STUVAD VITKÅL & KOKT POTATIS.

Våra köttbullar gör vi på svensk KRAV-nötfärs och KRAV-havregryn. Serveras med stuvad kål gjord med KRAV-grädde och KRAV-vitkål, samt kokt närodlat KRAV-potatis.

STEKT PANERAD STRÖMMING MED POTATISMOS

Svensk husmansklassiker där strömmingsflundror fylls med örter och sedan paneras och steks. Serveras med potatismos på uppländsk KRAV-potatis och KRAV-mjolk, grädde och smör.

torsdag
21 december



POTATIS- OCH GRÖNKÅLSSOPPA MED PANNKAKA & SYLT

KRAV-märkta råvaror som närodlat potatis, grönkål, blomkål, spenat, laktosfri mjölk och grädde är ingredienser i den här matiga vegetariska soppan som passar julen till. Soppan serveras med KRAV-märkta pannkakor och klassisk pannkakssylt.

PYTT I PANNA PÅ NÖTFÄRS MED INLAGDA RÖDBETOR

KRAV-nötfärs, ekologisk lök och ekologisk potatis är bland annat ingredienser i pytt i pannan som vi serverar med inlagda KRAV-rödbetor.

fredag
22 december



ENCHILADAS KÖTTFÄRSRÖRA MED NACHOCHIPS, VITLÖKSDRESSING & RIS.

En smakrik köttfärsröra på svensk KRAV-märkt köttfärs och majs (KRAV) som serveras med riven ost, tortillabröd, nachochips. Serveras med KRAV-märkt ris och en krämig vitlöksdressing.

KYCKLING MED MAROCKANSK CHERMOULA, MOJO ROJO & KLYFTPOTATIS

Svensk kycklingfilé marinerad med den nordafrikansk kryddblandningen chermoula och ugnsstekt tillsammans med ekologisk zucchini och körsbärstomater. Till kycklingen har vi mojo rojo som är en kall smakrik tomatås med ekologiska tomater. Till serveras ugnsröstad KRAV-potatis från Uppland.

