

## Matsedel v. 12 (18-mar - 24-mar)

### Vegetarisk kost

Alt	Tis	Tors	Maträtt
1			Falafel med tomatsås, gröna sojaböner och couscous
2			Thailändsk gryta med sojabitar och champinjoner, brytböner och ris
3			Ostsås med champinjoner, spenat, ärt- och bondböna, gröna ärtor och pasta
4			Raggmunk med bönsallad och lingonsylt
5			Japansk tofugryta "Teriyaki", broccoli och ris
6			Sojakorv med barbequesås, brytböner och klyftpotatis
7			Krämig spenatsoppa, crêpes med äpple och kanel
<b>A- och E-kost</b>			
8			Stekt kycklinginnerfilé med tomatsås, gröna ärtor och couscous
9			Kycklinggryta med dragon, broccoli och ris
10			Kokt sejfilé med kaviarsås, gröna ärtor och kokt potatis
11			Köttkorv* med skånsk senapssås, broccoli och kokt potatis
12			Nötköttsgryta med grönpeppar och dragon, brytböner och ris
13			Lammfärsmedaljong med skysås, broccoli och potatismos
14			Makaronipudding med skinka*, lingonsylt och brytböner
15			Kokt kummelfilé, ostsås med dill, morot och potatismos
16			Chorizo* med barbequesås, majs och potatisgratäng
17			Nötstek med gräddsås, vinbärsgelé, morot/böner/blomkål och potatismos
18			Laxpudding med citronsmör och gröna ärtor
19			Kalkonschnitzel med kapris- och citronsky, ärtor och rostad Gotlandspotatis
20			Raggmunk med stekt fläsk*, brytböner och lingonsylt
21			Fisksoppa med smak av lax- och dill, crêpes med äpple och kanel

A-kost

E-kost (Mer energität, OBS! mindre portionsstorlek)

Med reservation för ändring i matsedel.

OBS! Rätter markerade med (\*) innehåller fläskkött.

För- och efternamn: \_\_\_\_\_

Adress: \_\_\_\_\_