



LUNCHMENY VECKA 37

Dagens lunch ink råkostsallad, bröd och kaffe 150 kr

Buffé ink kaffe 36 kr / hg

Måndag

Pulled pork av nattbakad fläskkarré, coleslaw, picklad rödlök, BBQ-sås och klyftpotatis
Rostade jordärtskockor med hasselnötssmör, svenskt havreris, gotländska betor och basilika- och fetaostkräm (L)

Tisdag

Torrsaltat fläsk från Grevbäck med karamelliserad löksås, färskpotatis och rårörda lingon (L)
Råraka med Aleppopeppar-rostad pumpa, sauterad svamp, limeyoghurt och ärtskott med citronette (L)

Onsdag

”Daal”, indisk linsgryta, serveras med naanbröd, basmatiris, koriander och lime (G)
Lammfärsbiffar med fetaost, serveras med örtrostat potatis, het tomatås och persilja (G/L)

Torsdag

Lasagne al forno med riven parmesan och rucola (G/L)
Vegetarisk lasagne med grönkål, spenat och fetaost samt riven parmesan och rucola (G/L)

Fredag

Stekt blomkål med jordärtskockspuré, mandel, gräddfil, citronsyrad schalottenlök och riven västerbottensost (L)
Helstekt fläskytterfilé med stuvad grönkål, potatispuré, friterad ostronskivling och svampsås (L)

Veckans buffé

Gröna blad, Vitkålssallad, Rawslaw, Rivna morötter, Paprika, Quinoa, Svart ris, Chilimarinerade bönor, Hummus, Salladsost (L), Keso (L), Omelett, Rostad broccoli, Rostad kycklinglårfilé, Friterad tofu, Wokade grönsaker, Blodpudding med fläsk och skirat smör, vegansk böngryta med torkad chili och nachochips, viltskav med champinjoner och rårörda lingon, friterade vårrullar

(G) = Innehåller Gluten, (L) = Innehåller laktos (G/L) = innehåller gluten och laktos

Fråga gärna personalen vid allergier