



LUNCHMENY VECKA 34

Dagens lunch ink råkostsallad, bröd och kaffe 150 kr

Buffé ink kaffe 36 kr / hg

Måndag

Stekt gnocchi med champinjonsås, rostad frö-mix, grönkålssallad och riven parmesan (G/L)
Viltskavsgryta smaksatt med Fjällbrynt messmör och champinjoner serveras med potatispuré och rårörda lingon (L)

Tisdag

Krämig rotselleririsotto med sauterade champinjoner, örter, friterad svensk tempeh, spenat, riven västerbottensost och gräslök (L)
Mandelbakad jumbo-sej med potatisstomp smaksatt med västerbottensost och örter samt dill och citron (L)

Onsdag

Quorngratäng med pesto, saltorkade tomater, oliver och mozzarella serveras med basmatiris (L)
Kycklinggratäng med pesto, saltorkade tomater, oliver och mozzarella serveras med basmatiris (L)

Torsdag

Falafel serveras med hummus smaksatt med confiterad vitlök, grönkålssallad med granatäpple, tahiniyoghurt, mynta och picklad rödlök
Plommonspäckad fläskkarré med gräddsås, potatispuré, hemkokt äppelmos och grönsallad dressad med citronette (L)

Fredag

Grillad spetskål med rostade persiljerötter, palsternackspuré, sotade vaxbönor, citronsmörsås och gräslöksolja (L)
Wallenbergare med potatispuré, gröna ärtor, skirat smör och rårörda lingon (G/L)

Veckans buffé

Gröna blad, Vitkålssallad, Rawslaw, Rivna morötter, Paprika, Quinoa, Svart ris, Chilimarinerade bönor, Hummus, Salladsost (L), Keso (L), Omelett, Vegetariska vårrullar med sweetchili, Rostad kycklinglårfilé, Pyttipanna, Wokade grönsaker, Panerad fläkschnitzel med tonkatsusås (G), Mustig köttgryta med ris

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

Fråga gärna personalen vid allergier