



LUNCHMENY VECKA 43

Dagens lunch ink råkostsallad, bröd och kaffe 150 kr

Buffé ink kaffe 36 kr / hg

Måndag

Honungsgratinerad getost med bakade betor, quinoa, rucola, saltrostade valnötter
och balsamico-vinägrett (L)

Viltskavsgryta smaksatt med messmör och champinjoner, serveras med potatispuré och
rårörda lingon (L)

Tisdag

Panerad Grilloumi med örtmarinerad bulgur, mangold, spenat, lime-aioli och syrad rödkål (L)
Torr saltat fläsk från Grevbäck med karamelliserad löksås, färskpotatis och rårörda lingon (L)

Onsdag

Broccolibiffar med ädelost samt krispig potatis, gräslökskräm, rostad frö-mix och krasse (L)
Kålpudding med gräddsås, kokt potatis, pressgurka och rårörda lingon (G/L)

Torsdag

Glasnudelssallad med friterad tofu, chilimarinerad gurka, sojamajonnäs smaksatt med ingefära toppas
med sticklök och koriander
Marinerad kycklinglårfilé med sotad pak choi, basmatiris, spetskålssallad och sojamajonnäs smaksatt
med ingefära

Fredag

Stekt blomkål med smörbakade persiljerötter, gotlandslinser med dillpesto, persiljerotskrisp, riven
Svecia och gräslök (L)
Havets Wallenbergare med potatispuré, gröna ärtor, skirat smör, dill och citron (G/L)

Veckans soppa

Krämig höstsvampsoppa med timjan och vitlök

Veckans buffé

Gröna blad, Vitkålssallad, Rawslaw med honungsvinägrett, Rivna morötter, Tomatsallad, Gurksallad,
Majs, Broccoli, Blomkål, Quinoa, Svart ris, Chilimarinerade bönor, Hummus, Salladsost (L), Keso (L),
Omelett med champinjoner, Rostad kycklinglårfilé, Wokade äggnudlar med grönsaker (G) Vårrullar (G)
Klassisk fried rice med grönsaker, Paneng curry med kyckling och grönsaker, Falafel med hummus och
tahiniyoghurt

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

Fråga gärna personalen vid allergier