



LUNCHMENY VECKA 36

Dagens lunch ink råkostsallad, bröd och kaffe 150 kr

Buffé ink kaffe 36 kr / hg

Måndag

Misobakad spetskål med friterad tofu, böngroddar, picklad ingefära, sojamajonnäs, kimchirostade sesamfrön och vårlök

Småländska isterband med persiljestuvad potatis, inkokta rödbetor och grovkornig skånsk senap (G/L)

Tisdag

Glasnudelsallad med friterad tofu, gochujangglaze, kimchirostade sesamfrön, sojamajonnäs, vårlök och koriander

Öländska kroppkakor med stekt sidfläsk, brynt smör och rårörda lingon (G/L)

Onsdag

Honungsgratinerad getost med bakade betor, quinoa, rucola, saltrostade valnötter och balsamicovinägrett (L)

Pocherad stilla havsflundra med skaldjurssås, morot- och fänkålsrudité, potatispuré, dill och citron (L)

Torsdag

Paneer Tikka Masala med basmatiris, limeyoghurt, mangochutney och koriander (L)

Kyckling Tikka Masala med basmatiris, limeyoghurt, mangochutney och koriander (L)

Fredag

Panerad fläkschnitzel med Café de Paris-smör, persiljerostad färskpotatis och rödvinssås (G/L)

Friterad gnocchi med gorgonzolasås, sauterad spenat, rostade valnötter, grönkålsskisp och rostade frön (L)

Veckans Buffé

Gröna blad, Vitkålssallad, Rawslaw, Rivna morötter, Paprika, Quinoa, Svart ris, Chilimarinerade bönor, Hummus, Fruksallad, Salladsost (L), Keso (L), Omelett, Glasnudelsallad, Friterad tofu, Rostad kycklinglårfilé, Friterad blomkål med citroneyoghurt (L), Het Bönchili med nachochips, Vårullar

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

Fråga gärna personalen vid allergier