

# Meny för leverans vecka 15

Leveransdag är torsdag eller fredag.  
Beställning sker tillsammans med hemtjänstpersonal/boendestödjare, senast 4/4 kl. 10.00.  
Maträtt 1-5 är säsongens favoriter och finns alltid att välja på.  
Smaklig måltid önskar vi på Måltidsservice!

Mer info hittar du på baksidan!



1. Panerad fisk med potatis & remouladsås **LR LT**



2. Ragmunk med stekt fläsk \*



3. Kycklingkorv Stroganoff med ris **GF LR LT**



4. Köttfärssås & spaghetti **LR LT \***



5. Stekt kycklingfilé med mustig ratatouille & stekt kulpotatis **GF LR**



6. Krämig pennepasta med kyckling & soltorkade tomater **LR LT**



7. Currydoftande fiskgratäng med kokt potatis **GF LR LT**



8. Långbakad fläskkarré med kokt potatis & gräddsky **GF LR**



9. Frukostkorv med pepparrotssås & kokt potatis



10. Vårgrön soppa med färsk spenat, serveras med pannkaka **LT \***

**GF = Glutenfri**  
**LR = Laktosreducerad**  
**LT = Lättuggad**  
**\* = Går att få glutenfri, laktosreducerad och lättuggad**

# Information om meny

Här hittar du information om maträtternas huvudsakliga ingredienser, samt vegetariskt alternativ för dig som har anmält det behovet. **OBS!** Har du en kostallergi måste det anmälas, då vissa ingredienser kan bytas ut med kort varsel. Varje vecka kan du beställa 2 desserter utan kostnad. Desserten kan inte anpassas efter kostallergi/egna önskemål.

## 1. Panerad fisk med potatis & remouladsås LR LT

**Ingredienser:** sejfilé, vetemjöl, ströbröd (vete, råg, korn), ägg, potatis, smör, majonnäs (ägg, senapsfrö), gräddfil, gröna ärter, citronjuice (sulfit), senap, senapsfrö, kapris, gurka, persilja, dill, lök, paprika, flytande margarin, rapsolja, bikarbonat, ättika, socker, salt, kryddor.

**Serveringsförslag:** En god sallad & citronklyfta.

*Vegetariskt alt.: Vegetarisk schnitzel med potatis & remouladsås*

## 2. Raggmunk med stekt fläsk \*

**Ingredienser:** potatis, ägg, mjölk, vetemjöl, rågmjöl, sidfläsk, majs-korn, morot, rapsolja, potatismjöl, salt, kryddor.

**Serveringsförslag:** Vitkålssallad & lingonsylt.

*Vegetariskt alt.: Raggmunk med rotfruktsfräs*

## 3. Kycklingkorv Stroganoff med ris GF LR LT

**Ingredienser:** kyckling, potatismjöl, gul lök, vitlök, basmatiris, tomat, majs-korn, paprika, laktosfri vispgrädde, senap, chilisås, grillgurka, senapsfrö, majsstärkelse, buljong, rapsolja, salt, kryddor.

**Serveringsförslag:** En god sallad & ketchup.

*Vegetariskt alt.: Vegetarisk Stroganoff med ris*

## 4. Köttfärsås & spaghetti LR LT \*

**Ingredienser:** nötfärs, pasta (vete), tomat, morot, brytsockerärta, blomkål, gul lök, vitlök, persilja, oxbuljong, socker, majsstärkelse, flytande margarin, rapsolja, salt, kryddor.

**Serveringsförslag:** En god sallad & ketchup.

*Vegetariskt alt.: Vegetarisk Bolognese & spaghetti*

## 5. Stekt kycklingfilé med mustig ratatouille & stekt kulpotatis GF LR

**Ingredienser:** Kycklingfilé, potatis, vaxböna, tomat, zucchini, paprika, aubergine, gul lök, vitlök, solrosolja, matlagingsvin (sulfit), rödlök, rapsolja, citron, flytande margarin, örtagårdsbuljong, salt, kryddor.

**Serveringsförslag:** En god sallad.

*Vegetariskt alt.: Vegetarisk filé med mustig ratatouille & stekt kulpotatis*

## 6. Krämig pennepasta med kyckling & saltorkade tomater LR LT

**Ingredienser:** kyckling, pennepasta (vete), blomkål, morot, lök, tomat, rapsolja, solrosolja, buljong, majsstärkelse, vispgrädde, vitlök, basilika, persilja, salt, kryddor.

**Serveringsförslag:** En god sallad.

*Vegetariskt alt.: Krämig pennepasta med saltorkade tomater & basilika*

## 7. Currydoftande fiskgratäng med kokt potatis GF LR LT

**Ingredienser:** vit fisk, potatis, morot, purjolök, paprika, haricots verts, palsternacka, kokosgrädde, purjolök, matlagingsvin (sulfit), paprika, lök, västerbottensost, rapsolja, smör, curry (senapsfrö), dill, majsstärkelse, salt, kryddor.

**Serveringsförslag:** En god sallad.

*Vegetariskt alt.: Currydoftande gratäng med kokt potatis*

## 8. Långbakad fläskkarré med kokt potatis & gräddsky GF LR

**Ingredienser:** fläskkarré, potatis, vispgrädde, morot, rotselleri, crème fraiche, palsternacka, lök, champinjoner, citron, soja, buljong, persilja, rapsolja, smör, majsstärkelse, salt, kryddor.

**Serveringsförslag:** En god sallad & vinbärs-gelé.

*Vegetariskt alt.: Vegetarisk filé med kokt potatis och gräddsky*

## 9. Frukostkorv med pepparrotssås & kokt potatis

**Ingredienser:** frukostkorv (gris, nötkött), potatis, mjölk, vispgrädde, morot, purjolök, paprika, haricots verts, palsternacka, riven pepparrot (sulfit), smör, vetemjöl, rapsolja, lagerblad, salt, kryddor.

**Serveringsförslag:** En god sallad & riven pepparrot.

*Vegetariskt alt.: Vegetarisk korv med pepparrotssås & kokt potatis*

## 10. Vårgrön soppa med färsk spenat, serveras med pannkaka LT \*

**Ingredienser:** mjölk, vetemjöl, ägg, potatis, färskost, vispgrädde, lök, vitlök, babyspenat, basilika, buljong, persilja, salt, kryddor.

**Serveringsförslag:** Vispad grädde & sylt till pannkakorna.

*Vegetariskt alt.: Ordinarie rätt är vegetarisk*

GF = Glutenfri

LR = Laktosreducerad

LT = Lättuggad

\* = Går att få glutenfri, laktosreducerad och lättuggad