



**MÅNDAG 23/3**

Asiatisk kycklinggryta med röd curry och kokosmjölk  
*Asian chicken ragout with red curry and coconut milk*

Fänkålsbakad kapkummelfilé med tomatsås och grönsaksris  
*Fennel-baked Cape hake fillet with tomato sauce and vegetable rice*

Grönsakspytt serveras med kikärtscreme och hackad persilja  
*Vegetable hash with chickpea spread and chopped parsley*

Pasta med skogssvampssås, örter och rostade pumpakärnor  
*Pasta with forest mushroom sauce, herbs and roasted pumpkin seeds*

**TISDAG 24/3**

Bouef bourgignon med bacon, champinjoner och potatismos  
*Burgundy beef stew with bacon, mushrooms and potato purée*

Fisklasagne med Grana padano och tomatsallad  
*Fish lasagne with freshly grated Grana Padano and tomato salad*

Falafel med pitabröd, tomatsallad och chilighurt  
*Falafel with pitta bread and chiligurt*

Pasta med skogssvampssås, örter och rostade pumpakärnor  
*Pasta with forest mushroom sauce, herbs and roasted pumpkin seeds*

**ONSDAG 25/3**

Nudelwok med svensk kycklinglårfile med smak av lime och kokos  
*Noodle stir-fry with Swedish chicken thigh fillet, lime and coconut*

Champinjonbakad koljafilé med gräslökssås och morotspuré  
*Mushroom-baked haddock fillet with chives sauce and carrot purée*

Broccolibiffar med bönsallad, ruccolacreme och rostad klyftpotatis  
*Broccoli burger with bean salad, rocket cream and roasted potato wedges*

Pasta med skogssvampssås, örter och rostade pumpakärnor  
*Pasta with forest mushroom sauce, herbs and roasted pumpkin seeds*

**TORSDAG 26/3**

Pannbiff med lök, skysås, pressgurka och råstekt potatis  
*Meat patty with fried onion, gravy, cucumber salad and fried potatoes*

Ugnsbakad kapkummelfilé med morotsjulienne och grönärtssås  
*Baked Cape hake fillet with carrot julienne and green pea sauce*

Böngulasch med svamp och grillad paprika serveras med ris  
*Bean goulash with mushrooms, grilled sweet pepper and rice*

Pasta med skogssvampssås, örter och rostade pumpakärnor  
*Pasta with forest mushroom sauce, herbs and roasted pumpkin seeds*

**FREDAG 27/3**

Chimichurrimarinerad svensk fläskkarre med balsamico, vaxbönor och rostad potatis  
*Chimichurri-marinated Swedish pork collar with balsamic vinegar, wax beans and roasted potatoes*

Panerad stillahavsspätta med curryremoulad, citronklyfta och kokt potatis  
*Breaded rock sole with curry remoulade sauce, lemon and boiled potatoes*

Couscouspytt med linser, rostade rödbetor och soyghurt  
*Couscous hash with lentils, roasted beetroots and soy yogurt*

Pasta med skogssvampssås, örter och rostade pumpakärnor  
*Pasta with forest mushroom sauce, herbs and roasted pumpkin seeds*