



MÅNDAG

Trädgårdsgryta med sötpotatis, linser och vitlökskrutonger
Garden stew with sweet potato, lentils and garlic croutons

Chicken Tikka masala på svensk kyckling med basmatiris
Chicken Tikka masala with swedish chicken leg and basmati rice

TISDAG

Blomkålsris med frästa champinjoner, spetskål, tofu och haricots verts
Cauliflower rice with fried mushrooms, pointed cabbage, tofu and french beans

Gräddkockt Alaska pollock med dill & fänkål, serveras med potatismos
Creamed Alaska pollock with dill & fennel, served with mashed potatoes

ONSDAG

Ruccola- och basilikasvängd pasta med skogssvampsås och rostade pumpakärnor
Pasta with rocket salad and basil, mushroom sauce and roasted pumpkin seeds

Pannbiff med lök, skysås, pressgurka och stekt potatis
Mince meat patty with onion, gravy, pickled cucumber and fried potatoes

TORSDAG

Tofu- och grönsaksbiff med kronärtskockshummus och stekt romansallad
Tofu- and vegetable patty with artichoke hummus and fried romain salad

Paella med torsk, sej och blåmusslor samt hemslagen aioli
Paella with cod and pollock and home made aioli

FREDAG

Teriyaki med Vegme bites, broccoli, morot och minimajs, serveras med kimchi och jasmnris
Teriyaki with Vegme bites, broccoli, carrot and mini corn, served with kimchi and jasmine rice

Långbakad fläskkarré med vitlök och ingefära, bbq-sås och potatisgratäng
Slow cooked tenderloin with garlic and ginger, bbq-sauce and potato gratin