



MÅNDAG

Växtbaserad gulaschgryta serverad med ris och yoghurt

-Plant-based goulash stew served with rice and yoghurt

BBQ-marinerad kyckling med rostade rotsaker & coleslaw

-BBQ-marinated chicken with roasted root vegetables and coleslaw

TISDAG

Ingefärskryddad morotsbiff med klyftpotatis och ruccolakräm

-Ginger spiced carrot patty with potato wedges and arugula cream

Örtmarinerad sejrygg med rödlöksmajonnäs och dillkokt potatis

-Herb marinated saithe with red onion mayonnaise and dill boiled potatoes

ONSDAG

Teriyaki med oumph, morot, broccoli & minimajs serveras med kimchi och jasmiris

-Teriyaki with oumph, carrot, broccoli & mini corn served with kimchi and jasmiris

Lasagne på svensk nötfärs, med mozzarella och basilika

-Lasagna with swedish minced beef, mozzarella and basil

TORSDAG

Sojabönsbiff med soltorkad tomataioli & potatissallad med ruccolapesto

-Soybean patty with sundried tomato-aioli & potatoesalad with arugulapesto

Långbakad svensk karré med rostad kulpotatis och krämig svampsås

-Overnigh baked swedish pork with roasted potatoes and creamy mushroom sauce

FREDAG

Vegetarisk kebabskav i het tomatsås, serveras med bulgur och vitlökskräm

-Vegetarian spicy kebab stew, served with bulgur and garlic cream

Wallenbergare med lingon, potatismos, skirat smör och gröna ärtor

-Wallenbergare with lingonberries, mashes potatoes, butter and green peas

Lunchbuffé 23 kr / hekto.

10% rabatt vid betalning med vårt kundkort