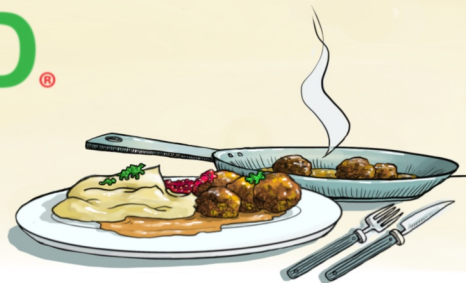




LUNCHMATSSEDEL

v. 15



måndag
07 april



ISTERBAND MED STUVAD POTATIS OCH INLAGDA RÖDBETOR.

Svenskt gårdsmärkt isterband som vi serverar med inlagda KRAV-märkta rödbetor och närodlat KRAV-märkt potatis stuvad med KRAV-märkt grädde.

MAROCKANSK FÄRSGRYTA MED MYNTAYOGHURT OCH RIS.

Svensk KRAV-märkt nötfärs från Faringe, KRAV-märkta grönsaker, ekologiska aprikoser och ekologiska tomater är basen i den här nordafrikanska grytan. Till har vi kall sås på laktosfri KRAV-märkt yoghurt och färsk mynta. Serveras med ekologiskt ris.

tisdag
08 april



GREKISK KYCKLINGGRYTA MED KRONÄRTSKOCKA & OLIVER MED EKOLOGISKT RIS.

Svensk kyckling, kronärtskocka, ekologiska gröna oliver, champinjoner, paprika och laktosfri ekologisk grädde är ingredienser i den här härliga grytan smaksatt med ekologiska örter, glutenfri ekologisk soja och KRAV-märkt citron. Serveras med ekologiskt ris.

STEKT FISK MED DANSK REMOULADSÅS OCH ÖRTPOTATIS.

Vitfisk från hållbart fiske med en frasig panering på ägg (KRAV), vetemjöl (KRAV), ströbröd och pankot, (paprikapulver). Till fisken har vi en dansk remouladsås på majonnäs (KRAV), laktosfri yoghurt (KRAV), bostongurka, pickles och curry. Serveras med kokt KRAV-potatis smaksatt med örtolja.

onsdag
09 april



KYCKLINGPICCATA MED TOMATSÅS & EKOLOGISKT RIS.

Svensk utbankad kycklingfilé som vi ostpanerar med ekologisk ost, KRAV-ägg och KRAV-vetemjöl. Den mustiga och smakrika tomatsås baseras på ekologiska tomater. Serveras med ekologiskt ris.

SPAGETTI CARBONARA

En älskad klassisk pastarätt från det italienska köket som vi gör lyxigt krämig med svensk rökt skinka, svenskt bacon, ekologisk lök laktosfri ekologisk grädde och mjölk som serveras med ekologisk spaghetti.

torsdag
10 april



BIFF À LA LINDSTRÖM MED RÖDVINSSÅS, POTATISPURÉ.

Klassiska biffar som vi gör på svensk KRAV-märkt nötfärs, inlagda KRAV-märkta rödbetor och kapris. Till har vi en fyllig rödvinssås baserad på rött ekologiskt vin och KRAV-märkta rotsaker. Serveras med potatispuré gjord på KRAV-råvaror.

ÄRTSOPPA MED PANNKAKA, BLÅBÄRSSYLT & GRÄDDE

Klassisk ärtsoppa med gula KRAV-märkta ärtor och svenskt fläsk. Till serverar vi egengjorda pannkakor på KRAV-ägg, KRAV-vetemjöl och KRAV-mjölk. till serverar vi blåbärssylt och vispad KRAV-märkt grädde.

fredag
11 april



MAR.KYCKLINGFILÉ MED RÖDVINSSKY, BEARNAISESÅS OCH ROSTAD POTATIS.

Svensk marinerad kycklingfilé med rödvinssky och egengjord bearnaisesås som görs på ekologiska äggulor och serveras med närodlat rostad KRAV-potatis.

FISKGRATÄNG À LA WALEWSKA MED POTATISMOS.

Fiskgratäng med inspiration av den klassiska rätten Walewska men vi gör den på vitfisk från hållbart fiske i en ljuvlig sås på vitt KRAV-märkt vin, KRAV-grädde, färska champinjoner och kräftstjärtar. Serveras med potatismos gjort på KRAV råvaror.