

## MÅNDAG

**Grönt:** Indisk dhal på röda linser med limesås och basmatiris (vegansk)

*Indian dhal with red lentils, limes sauce and basmati rice*

Friterad färsk torsk med tartarsås, citron, dillslungad potatis och grönsaker

*Deep-fried fresh fillet of cod with sauce tartar, lemon, potato and vegetables*

Fläsknoisette med pepparssås och råstekt potatis

*Fried pork noisette with pepper sauce and fried potato*

## TISDAG

**Grönt:** Grönsaksbiffar med halloumi, marinerad haricot vertes sallad och örtsås

*Vegetable patties with halloumi, marinated green beans salad and herb sauce*

Ugnsbakad fisk a'la skagen med crudité sallad och kokt potatis

*Oven baked fillet of fish a'la skagen with crudité salad and boiled potato*

Raggmunk med stekt fläsk och rårörda lingon alt. bruna bönor

*Potato hash with fried cured pork and lingonberry alt. brown beans*

Bonus: Köttfärslimpa med svampsås och stekt potatis

*Meat loaf with mushroom sauce and fried potato*

## ONSDAG

**Grönt:** Spenat-och fetastospaj med höstsallad och vitlöksdressing

*Pie with spinach-and feta cheese served with autumn salad and garlic dressing*

Ugnsstekt fiskfilé med brynt smör, kapris, rödbetor och delikatesspotatis

*Oven-baked fillet of fish with brown butter, capers, beetroots and potato*

Fransk majskycklingfilé med Dijon-och dragonsås, gelé och potatispuré

*French corn chicken with dijon-and tarragon sauce, jelly and potato puré*

## TORSDAG

**Grönt:** Cannelloni fylld med spenat, ricotta, svamp och sojafärs samt tomatsås och ost

*Cannellonis with spinach, ricotta, mushroom, soya served with tomato sauce and cheese*

Fiskgratäng med sparris, räkor och dill serveras med potatismos

*Fish au gratin with asparagus, shrimps and dill served with mashed potato*

Nattstekt karré "osso bucco" med saffransrisoni samt gremolata

*Slow cooked pork neck "osso bucco" with saffron risoni and gremolata*

Ärtsoppa med fläsk samt pannkakor med bärsylt, hallonsylt, lättvispad grädde och kolasås

*Pea soup with pork and pancakes with berry jam, raspberry jam, whipped cream and caramel sauce*

## FREDAG

**Grönt:** Hemgjord falafel med tabboule, vitlökssås och harissasås

*Home made falafel with tabboule, garlic sauce and harissa sauce*

Isas fisk-och skaldjursgryta med saffransaioli, ört-och vitlöksbröd samt ris

*Isas fish-and sea food stew with saffron aioli, herb-and garlig bread and rice*

Långbakad högrek med rödvinsås, bacon och champinjoner samt potatisgratäng och picklad silverlök

*Slow cooked chuck roll with red wine sauce, bacon and mushroom, potato au gratin and pickled onions*

Fredagsdessert: Kärleksmums