

## Meny ÄO juni 2019

### Vecka 24

#### Måndag 10 Jun

<b>Lunch</b>	Kyckling Garam Masala (ris, grönsaker)
<b>Alternativ</b>	Vitkålpaj med curry, vitkössås ( grönsaker)
<b>Middag</b>	Räksoppa med aioli, hembakt bröd (ostpålugg)

#### Tisdag 11 Jun

<b>Lunch</b>	Panerad fisk, kall sås med örter (kokt potatis, grönsaker)
<b>Alternativ</b>	Bondomelett (grönsaker)
<b>Middag</b>	Stekt fläsk, stuvade korngryn (grönsaker)

#### Onsdag 12 Jun

<b>Lunch</b>	Krämig sås med kalkon (potatis, grönsaker)
<b>Alternativ</b>	Hemlagad vegetarisk pyttipanna (rödbetor, grönsaker)
<b>Middag</b>	Grönsaksbiff, kall sås (potatis, grönsaker)

#### Torsdag 13 Jun

<b>Lunch</b>	Kraftkällans linssoppa, crepes med äpple & kanel
<b>Alternativ</b>	Vegetarisk färssås (pasta, grönsaker)
<b>Middag</b>	Fiskfärsbiffar, kall skagensås (potatis, grönsaker)

#### Fredag 14 Jun

<b>Lunch</b>	Köttfärslimpa, gräddsås (potatis, lingonsylt, grönsaker)
<b>Alternativ</b>	Broccoligratäng (potatis, grönsaker)
<b>Middag</b>	Ugnsbakad kycklinglårfilé, tzatziki (potatis, grönsaker)

#### Lördag 15 Jun

<b>Lunch</b>	Chorizo, örtkryddat potatismos (grönsaker)
<b>Dessert</b>	Blåbärskaka, vaniljsås
<b>Middag</b>	Ost & ansjovispaj (grönsaker)

#### Söndag 16 Jun

<b>Lunch</b>	Ugnsbakad kalkon, gräddsås (potatis, grönsaker)
<b>Dessert</b>	Gammeldags fruktkräm (gräddmjölk)
<b>Middag</b>	Kallskuret, legymsallad (potatis, grönsaker)