

Meny ÄO juni 2019, vecka 26

Måndag 24 jun

Lunch	Kebabgryta (ris, grönsaker)
Alternativ	Vegetarisk tacopaj, kall sås (grönsaker)
Middag	Savoykålssoppa med skinka, hembakt bröd (köttpålägg)

Tisdag 25 jun

Lunch	Ört- och pankopanerad fisk, kall sås (potatis, grönsaker)
Alternativ	Rökt kalkon i krämig sås (bulgur, grönsaker)
Middag	Quorngryta med persika och rotfrukter (potatis, grönsaker)

Onsdag 26 jun

Lunch	Gratinerad falukorv, potatismos (grönsaker)
Alternativ	Ostfylld zucchini, tomatsås (potatis, grönsaker)
Middag	Stekt fläsk, löksås (potatis, grönsaker)

Torsdag 27 jun

Lunch	Jordärtskocksoppa, pannkakor (grädde, sylt)
Alternativ	Grekisk grönsaksbiff, remouladsås (potatis, grönsaker)
Middag	Skinkfrestelse (grönsaker)

Fredag 28 jun

Lunch	Kall skivad kassler, potatisgratäng (grönsaker)
Alternativ	Majsplättar, tomatsås (ris, grönsaker)
Middag	Kycklinggryta med mango (ris, grönsaker)

Lördag 29 jun

Lunch	Köttgryta (ris, grönsaker)
Dessert	Yoghurtpannacotta med björnbärskompott
Middag	Pannbiff med stekt lök, brunsås (potatis, grönsaker)

Söndag 30 jun

Lunch	Slottsstek, gräddsås (gelé, potatis, grönsaker)
Dessert	Citronkladdkaka (vispgrädde)
Middag	Bondomelett (grönsaker)