

Vecka	Måndag	Tisdag	Onsdag	Torsdag	Fredag	Lördag	Söndag
3 12-18 jan	Chiligraterad kassler med ris A: Matjessill med tillbehör D: Körsbärssoppa	Sprödbakad Skärgårdstorsk serveras med remoulad och potatis A: Hedwigsoppa D: Hawaiikräm	Köttbullar med säs och potatis, lingon A: Fläskpannkaka D: Björnbärskrä	Ost & skinksoppa med bröd A: Tomatfisk med potatis D: Pannkaka & sylt	Köttkorv med rotmos A: Köttfärlasagnette D: Husets dessert	Dillkött serveras med potatis D: Paradisfruktsallad med vispgräde	Helstekt kotlettrad med svampsäs och potatis D: Glass med hallonsäs
4 19-25 jan	Kycklinglevergryta serveras potatis/ris A: Pytt i panna med rödbetor D: Rabarbersoppa	Kokt sej med dillsäs och potatis A: Biff Lindström med säs och potatis D: Äpplekräm	Sjömansbiff serveras med rödbetor A: Köttfärssäs & spagetti D: Aprikosris	Fisksoppa med bröd A: Pastagrätäng Paprigano D: Äpplekaka	Stekt kyckling med säs och potatis, ättiksgurka A: Sparrissoppa D: Husets dessert	Stekt rödspätta serveras med curry remoulad och potatis D: Rabarberkompott med vaniljvisp	Wallenbergare serveras med gräddsäs och potatis D: Citronfromage & Vispgräde
5 26-1 feb	Kokt köttkorv serveras med senapsäs och potatis A: Kebabjärpe med säs och potatis D: Jordgubbskräm	Fisk i ugn med basilika täcke och potatis A: Köttbullar med stuvade makaroner D: Nyponsoppa med vispgräde	Köttfärslimpa med säs och potatis A: Broccoli-medaljonger, kallsäs, potatis D: Krusbärskrä	Minestrone-soppa med bröd A: Matjessill med tillbehör D: Pannkaka med sylt	Stekt fläsk med bruna böner A: Kassler med rotfruktslåda D: Husets dessert	Panerad kotlett med gräddsäs och potatis, ättiksgurka D: Persika med visptopp	Bryggaregryta med potatis D: Ananas-paj med kanelgräde
6 2-8 feb	Frikadeller med dillsäs och potatis A: Vegetarisk Lasagnette D: Drottningkräm	Stekt sej serveras med örtsäs och potatis A: Raggmunk och skinka D: Hallonsoppa	Gulaschgryta med ris/potatis A: Stekt isterband med persiljestuvade potatis D: Äppleris	Vitkålssoppa med bröd A: Korv & potatis frestelse D: Blåbärspaj med vaniljsäs	Pannbiff med lök och säs, potatis, lingon A: Fiskpudding med smält smör D: Husets dessert	Gratinerad sej med paprika och champinjoner och potatis D: Päron med mandeltäcke och vispgräde	Kycklingfile med dragonsäs och potatis, ättiksgurka D: Glass med mangosäs
7 9-15 feb	Frukostkorv serveras med broccoligrätäng A: Korvstroganoff med ris D: Hallonkräm	Fiskgrätäng med tomat smak och potatis A: Pytt i panna med rödbetor D: Körsbärskrä	Teriyakikryddad kyckling serveras med ris/potatis A: Laxpudding med smält smör D: Chokladmousse	Högsbosoppa el Ärtsoppa med bröd A: Grönsaksbiff med örtsäs och potatis D: Hjärteplättar med sylt	Senapspanerad falukorv med potatismos A: Paj med sallad D: Husets dessert	Kålpudding med säs och potatis, lingon D: Halloncheesecake <b>Alla hjärtans dag</b>	Skinkstek serveras med gräddsäs och potatis, äpplemos D: Brylëpudding med karamellsäs

Vid frågor om maten och matsedeln var god att kontakta Kostchefen via kommunens växel 0418-47 50 00

Behöver du komma i kontakt med ditt kök:

Åsgården 0418 – 47 53 74, Ängslyckan 0418-47 52 89, Solgården 0418-47 51 90

8 16-22 feb	Kyckling i currysås serveras med jasminris/potatis A: Fläskpannaka med lingon D: Apelsinsoppa	Lättpanerad torsk med sås verte och potatis A: Makaronipuding D: Vinbärskrä	Korvgryta med senap och dill, ris/potatis A: Gräddstuvad pytt med stekt ägg och rödbetor D: Rabarbersoppa	Grönkålssoppa med ägghalvor, frikadeller och bröd A: Ahlströmers färs och potatislåda D: Äpplekaka med vaniljsås	Kassler med rotfruktgratäng A: Grönsaksbiff Caribien med mangosås och potatis D: Husets dessert	Mandelfisk serveras med smörsky och potatis, ärtor D: Paradisfruktsallad med vispgrädde	Helstekt fläskkarré med rödvinsky och stekt potatis D: Citronmousse med hallon
9 23-1 mars	Rökt kalkonbröst med mimosasallad och potatis A: Äggkaka med lingon D: Blåbärskrä	Fisk under täcke med kall äpplesås och potatis A: Kokt korv med senapssås, potatis D: Jordgubbskräm	Oxjärpar med svampsås och potatis lingon A: Pastagrätäng D: Persikohalvor	Ost & skinksoppa, bröd A: Matjessill med tillbehör D: Pannkaka med sylt	Oxbringa med pepparrotsås och potatis A: Chili con carne med ris D: Husets dessert	Wienerschnitzel med skysås och potatis, ättiksgurka, ärtor D: Vaniljpannacotta med bär	Porterstek serveras med gräddsås och potatis D: Glass med mangosås
10 2-8 mars	Stekt isterband med persiljestuvad potatis A: Pasta med skinksås D: Mangokrä	Fiskgratäng med dill och senap serveras med potatis A: Frikadeller i currysås, potatis D: Sagogrynssoppa	Wienerkorv med potatismos A: Kyckling på risbädd D: Fruktkompott	Hedwigsoppa med köttfärs och potatis, bröd A: Fiskpudding med smält smör och potatis D: Pannkaka med sylt	Kalkonschnitzel med bearnaisesås och potatis A: Kalvsylta med stekt potatis och rödbetor D: Husets dessert	Skånsk kalops med potatis och rödbetor D: Tosca päron med vispgrädde	Plommonspäckad karré med gräddsås och potatis, äpplemos D: Chokladyoghurt med citruscocktail
11 9-15 mars	Stekt fläsk med löksås och potatis A: Korv stroganoff med ris D: Hallonkräm	Stekt sillflundra med potatismos och skirat smör A: Senapspanerad korv med potatismos D: Fruktkocktail	Stekt kyckling med sås och potatis, ättiksgurka A: Broccolimedaljong, kallsås, potatis D: Kungskrä	Spenatssoppa med ägghalvor, frikadeller och bröd A: Ost & skinklasagnette D: Risgrynsskaka med körsbärssås	Köttbullar med sås och potatis, lingon A: Jordärtskockssoppa med prinskorv och bröd D: Husets dessert	Fiskgratäng med räk & dillsås med potatis D: Brylèpudding med karamellsås	Kålpudding med sås och potatis, lingon D: Kryddinkokta frukter med vaniljkesella
12 16-22 mars	Wienerkorv med stuvade makaroner A: Nasi goreng D: Jordgubbssoppa	Kokt sej med citronsås och potatis A: Kött & grönsaks-soppa med bröd D: Hawaiikräm	Kassler med champinjonsås och potatis A: Raggmunkar med skinka D: Björnbärskrä	Kycklingsoppa med bröd A: Stekt fisk, kallsås och potatis D: Pannkaka med sylt	Rimmad fläskbög med rotmos A: Köttfärlasagnette D: Husets dessert	Pepparrotskött serveras med potatis D: Persikor med grädde	Helstekt kotlettrad med timjanssky och potatis D: Mörk chokladmousse med vispgrädde

Vid frågor om maten och matsedeln var god att kontakta Kostchefen via kommunens växel 0418-47 50 00

Behöver du komma i kontakt med ditt kök:

Åsgården 0418 – 47 53 74, Ängslyckan 0418-47 52 89, Solgården 0418-47 51 90

13 23-29 mars	Kycklinglevergryta serveras med potatis A: Pytt i panna med rödbetor D: Körsbärssoppa	Sprödbakad torskfiskett med kall örtsås och potatis A: Biff Lindström med sås och potatis D: Äpplekräm	Köttfärslimpa med sås och potatis, lingon A: Husets val D: Aprikosris	Pottais & purjolökssoppa med bröd och rökt korv A: Rödbetsbiff med bulgur och yoghurtssås D: Pannkaka med sylt	Ugnstekt falukorv med potatismos, senap och ketchup A: Paj med sallad D: Husets dessert	Stekt kalkonbröst med purjolökspotatis och skysås D: Mango cheesecake	Apelsinskinka med sås och potatis, grönsaker D: Brylèpudding med karamellsås
14 30-5 april	Kassler med rotfruktgratäng A: Potatisbullar med skinka och blodkorv, lingon D: Apelsinsoppa	Fiskgratäng med dill och potatis A: Köttbullar med stuvad vitkål D: Krusbärskrä	Sjömansbiff med rödbetor A: Köttfärssås med spagetti D: Nyponsoppa med vispgrädde	Högsbosoppa med skinka och bröd A: Matjessill med tillbehör D: Pannkaka med sylt	Kokt lax med dillmajonäs och potatis, ärtor D: Husets dessert	Lammstek med sås och potatis, grönsaker D: Påsk bakelse	Stekt kyckling serveras med sås och potatis, gelé D: Fromage med vispgrädde
15 6-12 april	Basturökt kalkonbröst med rotfruktscreme och potatis D: Paradisfruktsallad med vispgrädde	Sprödbakad Skärgårdstorsk med remoulad och potatis A: Kokt korv med pepparrotssås och potatis D: Äpperis	Gulaschgryta med potatis A: Isterband med stuvad potatis D: Hallonsoppa	Vitkålssoppa med rimmad bog och bröd A: Bakad potatis med kycklingröra D: Blåbärspaj med vaniljsås	Pannbiff med lök och sås, potatis, lingon A: Skepparströmming D: Husets dessert	Kokt torsk med vitvinsås och potatis ärtor D: Päron med mandeltäcke och vispgrädde	Hekstekt fläskkarrè med gräddsås och potatis, ättiksgurka D: Apelsin pannacotta
16 13-19 april	Wienerkorv med stuvade grönsaker och potatis A: Raggmunk med skinka och lingon D: Fruktcocktail	Fiskgratäng Bordelaise med potatis A: Pytt i panna med rödbetor D: Krusbärs kräm	Järpar med sås och potatis A: Potatis & grönsaksgratäng med ost D: Körsbärssoppa	Primörsoppa med bröd A: Pastalåda D: Äpplekaka	Stekt fläsk med bruna böner A: Korvgryta med äpple och ris/potatis D: Chokladpudding med vispgrädde	Panerad kotlett med gräddsås och potatis, ättiksgurka D: Rabarberkompott	Fransk köttgryta serveras med potatis D: Ananasmousse
17 20-26 april	Frikadeller med dillsås och potatis A: Ost & skinklasagnette D: Jordgubbskräm	Fiskunder täcke med persilja och ost och potatis A: Makaronipudding D: Hallonsoppa	Köttbullar med makaroner A: Gräddstuvad pytt med stekt ägg D: Kungskrä	Ärtsoppa med bröd A: Ahlströmers D: Pannkaka med sylt	Kyckling i currysås med ris A: Knutteströmming med potatis D: Husets dessert	Mandelfisk serveras med smörsås och potatis D: Persika med vispgrädde	Örtagårdsstek med sås och potatis, ättiksgurka D: Mousse med bär

Vid frågor om maten och matsedeln var god att kontakta Kostchefen via kommunens växel 0418-47 50 00

Behöver du komma i kontakt med ditt kök:

Åsgården 0418 – 47 53 74, Ängslyckan 0418-47 52 89, Solgården 0418-47 51 90

18 27-3 maj	Kåldolmar med sås och potatis A: Korv stroganoff med ris D: Blåbärssoppa	Fisksoppa med bröd A: Ugnsbakad korv med stuvade grönsaker D: Pannkaka med sylt	Pytt i panna med ägg och rödbetor A: Ost och broccolisoppa med bröd D: Hallonkräm	Matjessill med tillbehör A: Chili con carne med ris D: Husets dessert	Kycklingfilé med gräddsås och potatis, grönsaker D: Chokladyoghurt med citruscocktail	Stekt fläkschnitzel med skysås och potatis D: Äpplekräm med russin	Porterstek med gräddsås och potatis, ättiksgurka D: Glassbägare
19 4-10 maj	Stekt isterband med persiljestuvad potatis A: Tacokryddad kycklinglasagnette D: Jordgubbskräm	Fiskgratäng med dragon och potatis A: Frikadeller i currysås och potatis D: Fruktcocktail	Helstekt kotlettrad med sås och potatis, ättiksgurka A: Grönsaksbiff kallsås, potatis D: Frukt kompott	Buffésoppa med bröd A: Matjessill med tillbehör D: Pannkakor med sylt	Wienerkorv med potatismos A: Kalvsylta med stekt potatis och rödbetor D: Husets dessert	Skånsk kalops med potatis och grönsaker A: Toscapäron med vispgrädde	Kassler med svampsås och potatis D: Citronmousse
20 11-17 maj	Stekt fläsk med löksås och potatis A: Texmexbiff med kall salsasås och ris D: Vinbärskräm	Sillflundra med potatismos och lingon A: Senapspanerad med potatismos D: Nyponsoppa med vispad grädde	Apelsin kyckling med jasminris A: Pannbiff med sås och potatis D: kungskrä	Varmrökt lax med sås verte och sparris, potatis D: Blod apelsinmousse	Kokt korv med persiljesås och potatis A: Champinjon Soppa med bröd D: Husets dessert	Kokt torsk med holländaisesås och potatis D: Cheesecake	Plommonspäckad karré med gräddsås och potatis, äpplemos D: Kryddinkokta frukter med vaniljkesella
21 18-24 maj	Chiligratinerad kassler med ris/potatis A: Matjessill med tillbehör D: Körbärskräm	Fisk med persilje och ost täcke med kallörtsås, potatis A: Kött& grönsaksoppa D: Hawaiikräm	Sjömansbiff med rödbetor A: Köttfärsås med spagetti D: Aprikosris	Ost & skinksoppa med bröd A: Stekt fisk med sås och potatis D: Pannkaka med sylt	Fläskkorv med rotmos A: Kebebytt med vitlöksås D: Husets dessert	Dillkött med potatis och grönsaker D: Paradisfruktsallad med vispgrädde	Helstekt kotlettrad med svampsås och potatis D: Vaniljpannacotta med bär
22 25-31 maj	Kycklinglevergryta serveras med potatis A: Äggakaka med lingon D: Rabarbersoppa	Sprödbakad sej med kall currysås och potatis A: Biff Lindström med sås och potatis D: Äpplekräm	Köttbullar med potatismos och lingon A: Kalvsylta med stekt potatis och rödbetor D: Björnbärskräm	Spenatsoppa med ägghalva och prinskorv A: Pastagrätäng D: Jordgubbspaj med vaniljsås	Stekt kyckling med sås och potatis, ättiksgurka A: Linssoppa med bröd D: Husets dessert	Stekt rödspätta med remouladsås och potatis D: After eight päron och vispad grädde	Wallenbergare med gröna ärtor och gräddsås, potatis D: Chokladmousse med vispad grädde Mors dag

Vid frågor om maten och matsedeln var god att kontakta Kostchefen via kommunens växel 0418-47 50 00

Behöver du komma i kontakt med ditt kök:

Åsgården 0418 – 47 53 74, Ängslyckan 0418-47 52 89, Solgården 0418-47 51 90

<p>23 1-7 juni</p>	<p>Pytt i panna med stekt ägg och rödbetor A: Bruna bönor med stekt fläsk D: Drottningkräm</p>	<p>Stekt sej med kall sås och potatis A: Köttbullar med stuvade makaroner D: Nyponsoppa</p>	<p>Grekiska oxjärpar med timjansky och klyftpotatis A: Skink &amp; pastagrätäng D: Mangokrä</p>	<p>Minestronesoppa med bröd A: Knutteströmming med potatis och gräddfil D: Pannkaka med sylt</p>	<p>Korvgryta Forsell med senap och dill och ris A: Grönsaksbiff med kallsås och potatis D: Husets dessert</p>	<p>Revben med sås och potatis, pressgurka D: Jordgubbsbakelse</p>	<p>Bryggaregryta med potatis D: Ananaspaj med vispad grädde</p>
<p>24 8-14 juni</p>	<p>Frikadeller med dillsås och potatis A: Potatisbullar med skinka och blodkorv D: Aprikoskräm</p>	<p>Stekt lax med hollandaisesås och potatis A: Kokt korv med pepparrotssås och potatis D: Äppleris</p>	<p>Stekt isterband med persiljestuvad potatis A: Kyckling gratäng D: Hallonsoppa</p>	<p>Primörsoppa med prinskorv och bröd A: Bakad potatis med skinkröra D: Ostkaka med sylt</p>	<p>Pannbiff med lök och sås, potatis, lingon A: Fiskpudding med smält smör D: Husets dessert</p>	<p>Gratinerad sej med paprika och champinjon sås, potatis D: Kryddinkokta frukter med vaniljesella</p>	<p>Stekt kyckling med sås och potatis, ättiksgurka D: Glass med frukt sås</p>

Vid frågor om maten och matsedeln var god att kontakta Kostchefen via kommunens växel 0418-47 50 00

Behöver du komma i kontakt med ditt kök:

Åsgården 0418 – 47 53 74, Ängslyckan 0418-47 52 89, Solgården 0418-47 51 90