



4/1 Måndag Kyckling i currysås serveras med morötter, ris/potatis
Alt: Äggkakka, lingon Dessert: Mangokräm Vecka 1

5/1 Tisdag: Pasta med lax & vitvinsås
Alt: Raggmunkar med knaperstekt fläsk, rårörda lingon
Dessert: Pannacotta med krusbärskompott

6/1 Onsdag: Coq au vin (Tuppbröst i rödvinsås, champinjoner, sidfläsk & timjan samt potatispuré) Dessert: Choklad crème med hallon
Trettondedag Jul

7/1 Torsdag: Ärtsoppa med fläsk och hembakat bröd
Alt: Kalvsylta, stekt potatis, rödbetor Dessert: Pannkaka, sylt & grädde

8/1 Fredag: Kålpudding med gräddsås, kokt potatis och lingon
Alt: Jordärtskockssoppa, bröd Husets dessert

9/1 Lördag: Fiskgratäng med skaldjurssås & potatismos, fänkål & kapris
Dessert: Fruksallad, vispad grädde, honungsrostade frön

10/1 Söndag: Kalkonbröst med klassiska tillbehör
Dessert: Äpplekaka med vaniljsås

11/1 Måndag Kycklinglårfile med grönsaker & soja, ris/kokt potatis,
Alt: Potatisbullar med bacon & lingon Vecka 2
Dessert: Chokladsoppa med citrussallad

12/1 Tisdag: Fiskgratäng med tomat & crème fraiche samt kokt potatis
Alt: Sötpotatis-soppa, rostade pumpafrö & grönkål Dessert: Äpple & kanelris

13/1 Onsdag: Ugnstekt falukorv med potatismos och bostongurka
Alt: Skepparströmming med gräddfil & potatismos
Dessert: Nyponsoppa med kardemummaskorpa

14/1 Torsdag: Gulaschsoppa med crème fraiche & hembakat bröd
Alt: Kalvsylta, stekt potatis, rödbetor
Dessert: Frödinge ostkaka, sylt & grädde

15/1 Fredag: Bruna bönor med knaperstekt sidfläsk
Alt: Köttfärs-lasagnette Husets dessert

16/1 Lördag: Högrevsgröta med smälök, svamp & timjan serveras med kokt potatis
Dessert: Hallonpaj med kardemummagrädde

17/1 Söndag: Pannbiff med brynt lök, skysås, potatis och hemkokt lingonsylt
Dessert: Cheesecake med bärtopping

18/1 Måndag: Korvgryta med senap & dill, ris/potatis
Alt: Stekt ris med strimlad svensk kycklinglårfile och grönsaker Vecka 3
Dessert: Hallon & blåbärssoppa

19/1 Tisdag: Stekt fiskfile med kall citronsås, dillbakade rotfrukter & kokt potatis
Alt: Lammfärsbiff, rostade rotfrukter, kall myntasås
Dessert: Citronkladdkaka med grädde

20/1 Onsdag: Örtbakad karré med salviagräddsås, rimmade tomater samt rostad potatis
Alt: Pasta med tomat & basilikasås Dessert: Körsbärskrä

21/1 Torsdag: Ost & skinksoppa, hembakat bröd
Alt: Kassler på purjolöksbädd, potatis Dessert: Pannkaka, sylt, grädde

22/1 Fredag: Köttfärslimpa med sås, potatis och lingonsylt
Alt: Kycklingklubba med sås, kokt potatis & ättiksgurka Husets dessert

23/1 Lördag: Glacerade revben med gräddsås, kokt potatis, hemkokt rödkål & äpplemos Dessert: Vaniljrutor med grädde

24/1 Söndag: Bräserverat kalkonbröst med äppelcidarsås, potatis och vinbärgelé
Dessert: Chokladmousse med myltade bär

25/1 Måndag: Spaghetti med köttfärssås, riven ost
Alt: Jordärtskockssoppa med rostad blomkål & äpple Dessert: Björnbärskrä Vecka 4

26/1 Tisdag: Lättrimmad torskrygg med skånsk senapssås, gröna ärtor & dillslungad potatis
Alt: Kokt köttkorv med senapssås och potatis Dessert: Änglamat

27/1 Onsdag: Frikadeller med currysås, kokta morötter, broccoli & potatis
Alt: Potatisgratäng med ost & rökt kyckling
Dessert: Fruksallad med kolacrème

28/1 Torsdag: Ärtsoppa med fläsk, hembakat bröd
Alt: Skånsk kalops med kokt potatis & rödbetor
Dessert: Pannkaka med sylt & grädde

29/1 Fredag: Kassler med champinjonsås, äpple, purjolök & kokt potatis
Alt: Dansk potatis-soppa med bacon, bröd Husets dessert

30/1 Lördag: Gratinerad koljafilé med skaldjurssås, kokt potatis & haricot verts Dessert: Vit choklad pannacotta med hallontäcke

31/1 Söndag: Wallenbergare med potatismos, skirat smör, gröna ärtor, lingon
Dessert: Citronkräm med rårörda blåbär

VÄLKOMMEN TILL MÅLTIDSSERVICE! VISSTE DU ATT..

Välkommen att köpa och äta lunch i våra fina seniorrestauranger!

Öppettider och priser
(Under Coronatider är restaurangerna tillfälligt stängda men vi säljer matportioner att ta med)
Kontakta köken direkt

Måndag - Söndag 12:00 - 13:00
Pris: 64 kr för dagens lunch och 77 kr inkl. dessert

Hos oss kan du betala kontant
Vi säljer även matkuponger
Betala gärna med kort i våra seniorrestauranger!

Kontaktuppgifter köken
Solgården 0418 - 47 51 90
Åsgården 0418 - 47 53 74
Ångslyckan 0418 - 47 52 89



Följ oss på Facebook
www.facebook.com/matgladisvalov

Smaklig spis önskar vi från
Måltidsservice!