

DAGENS

v. 22

Dagens serveras med soppa, salladsbord & hembakat bröd
inkl. bordsvatten och kaffe med hembakad kaka

Husman - 135 kr/portion (10 kort = 1 215 kr)

Måndag	• 29 maj	- Köttfärsgratäng, mostäcke med västerbotensost, gräddsås m timjan & sommargurka	Innehåller: Gluten Laktos Ägg
Tisdag	• 30 maj	- Fläskschnitzel med ansjovis- & kaprissmör, rödvinskys, vaxbönor & rostad potatis	Innehåller: Gluten Laktos Ägg Cär att få laktosfri
Onsdag	• 31 maj	- Klassisk raggmunk med stekt fläsk & lingon	Innehåller: Gluten Laktos Ägg
Torsdag	• 1 juni	- Lammfärsbiffar med fetaost & vitlök, grilad zucchini & tzatziki	Innehåller: Gluten Laktos Ägg
Fredag	• 2 juni	- Nattbakad oxkind med dragonsky, rostade rotsaker samt parmesankräm	Innehåller: Laktos Cär att få laktosfri

Fisk - 155 kr/portion

Måndag - Fredag	Rökeriets fiskgratäng med skaldjurssås, svenska tomater & fänkålscruditet	Innehåller: Laktos Ägg
-----------------	---	------------------------------

Vegetarisk - 135 kr/portion

Måndag - Fredag	Havreotto med 63-gradigt ägg, sparris, salladslök & långlagrad prästost	Innehåller: Laktos (låg) Gluten Ägg
-----------------	---	--

VI ARBETAR ENBART MED SVENSKA KÖTT-, KYCKLING- OCH MEJERIRÅVAROR
ALL MAT GÖRS FÖR HAND I EGET KÖK - INGET FUSK

