



# Hotell Vistet

Vecka 23

Dagens lunch serveras 11.30–13.00 på vardagar och 12.00–13.00 på helgdagar

Dagens middag serveras 17.00–18.30

För oss är det viktigt att maten som serveras både smakar gott och gör gott för vår hälsa och miljö. Vi använder i första hand fläskkött & nötkött från lokala gårdar, fisk som är MSC-märkt (hållbart fiske), svensk kyckling, samt mejeriprodukter och potatis från lokal produktion.

## **NATIONALDAGEN 6/6**

**Lunch:** Fläskfilé med örtgräddsås & rostad potatis  
Vårrullar med sweetchili & ris

**Middag:** Pasta Carbonara  
Ugnspannkaka med sylt

## **TISDAG 7/6**

**Lunch:** Fiskgratäng med tomat & mozzarella samt kokt potatis  
Grönsaksburgare med morotstzatziki samt kokt potatis

**Middag:** Husets färsbiff med pepparsås & rostad potatis  
Böngryta med curry samt ris

## **ONSDAG 8/6**

**Lunch:** Marinerad kycklinglårfile med chilibearnaise & klyftpotatis  
Gulaschsoppa med tofu

**Middag:** Högrevsryta med chorizo & rostad potatis  
Broccolimedaljong med bönsalsa & kokt potatis

## **TORSDAG 9/6**

**Lunch:** Turkisk köttgryta med kokt potatis  
Zucchini-biffar med ost & persilja, pepparrotscreme & kokt potatis

**Middag:** Sprödbakad spätta, dillmajonnäs, citron & kokt potatis  
Kokoscurry med ris

## **FREDAG 10/6**

**Lunch:** Pasta Bolognese  
Mustig cajungryta med bulgur

**Middag:** Fyllt frukostkorv med potatismos  
Falafel med tomatsås & ris

## **LÖRDAG 11/6**

**Lunch:** Köttbullar med gräddsås, potatismos & lingonsylt  
Grönsaksburgare med tomatsås & kokt potatis

**Middag:** Laxfrestelse  
Champinjoncrêpes med västerbottensost

## **SÖNDAG 12/6**

**Lunch:** Kycklinggryta med champinjoner, bacon & fetaost samt ris  
Champinjon- & risfyllda tomater med paprikasås

**Middag:** Ost- & kasslersås med penne  
Spenatlasagne med keso

**Till samtliga måltider serveras smör, bröd, salladsbuffé, måltidsdryck samt kaffe**

Med reservation för ändringar  
SMAKLIG SPIS

Laktosfritt alternativ finns alltid att tillgå från första alternativet på lunchen respektive middagen, fråga personalen. Vid behov av annan specialkost, fråga personalen.