

RESTAURANG

# KÄLLAN

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 och nötkött från lokala gårdar, fisk som är MSC-märkt (hållbart fiske), svensk kyckling, samt mejeriprodukter och potatis från lokal produktion.

Vecka 33

Dagens serveras vardagar: 10.30-17.00, lör-sön: 11-17

## MÅNDAG 10/8

Grönsaksbiff med het salsa & ris  
Viltkavskebab med pitabröd & aioli, samt ris  
BBQ kamben med älsklingsallad & klyftpotatis

## TISDAG 11/8

Kålpudding med sojafärs, gräddsås  
Kycklinggratäng med saltorkade tomater, italiensk ost, pasta & färsk basilika  
Bratwurst med gurkmajonnäs, rostad lök & klyftpotatis

## ONSDAG 12/8

Pepparrotsgryta med quorn  
Sprödbakad torsk med remouladsås & kokt potatis  
Högrevsgröda med bacon & kantareller, samt kokt potatis

## TORSDAG 13/8

Grönsaksgratäng med mandel  
Stekt kycklinglårfile med dragonsås & rostade rotsaker  
Grekisk färsbiff med tzatziki & rostad potatis

## FREDAG 14/8

Vegeschnitzel med bearnaisesås & rostad potatis  
Kotlettrad med bearnaisesås & rostad potatis  
Fisksufflé med skirat smör, kokt potatis & citron

[DESSERT](#)

## LÖRDAG 15/8

Tomatpaj med ost & persilja samt provensalsk gräddfildressing  
Mangokyckling med ris

[DESSERT](#)

## SÖNDAG 16/8

Sojafärslåda med keso, gräddsås & kokt potatis  
Älgskvapasta

[DESSERT](#)

**Till samtliga måltider serveras smör, Källans ekologiska bröd, stor salladsbuffé, måltidsdryck samt kaffe.**

Med reservation för ändringar.

Gluten- och laktosfritt alternativ finns alltid att tillgå, fråga personalen.

Vid behov av annan specialkost, fråga personalen.

