

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

Vecka 34

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

MÅNDAG 17/8

Chili sin carne med ris
Pannbiff med gräddsås, stekt lök, kokt potatis & lingonsylt
Marinerad kyckling med mangochutneysås & ris

TISDAG 18/8

Raggmunkar med lingonsylt
Fisk i kokoscurry samt ris
Fläkschnitzel med kryddsmör, klyftpotatis & citron

ONSDAG 19/8

Indisk gryta med quorn & ingefära samt ris
Sej med tapenade & vitvinsås med fänkål, samt kokt potatis
Strimlad biff med kantareller & basilika

TORSDAG 20/8

Baljgryta med basilika & feta
Marockansk fiskgratäng med kokt potatis
Köttfärsås med rödvin & spagetti

FREDAG 21/8

Pizza med kronärtskocka, paprika, lök & oliver
Het kycklingpasta
Burritos med nötkött, mangosalsa, vitlöksdressing & ris

DESSERT

LÖRDAG 22/8

Quorngratäng med broccoli samt kokt potatis
Kalops med inlagda rödbetor & kokt potatis

DESSERT

SÖNDAG 23/8

Grönsaksburgare med potatis- & fänkålsgratäng
Fransk fläskgryta med senap & kokt potatis

DESSERT

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

Med reservation för ändringar

SMAKLIG SPIS

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

Vid behov av annan specialkost, fråga personalen.

