

RESTAURANG

KÄLLAN

Vecka 26

Dagens serveras vardagar: 10.30–15.00, helgdagar: stängt

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.

MÅNDAG 27/6

Karibisk grönsaksbiff med tomatsås & kokt potatis
Sprödbakad spätta, dillmajonnäs, citron & kokt potatis
Raggmunkar med stekt sidfläsk & lingonsylt

TISDAG 28/6

Gratinerade quornburritos med curry samt gräddfil
Kyckling Diavolo med ris
Fisksufflé med skirat smör, citron & kokt potatis

ONSDAG 29/6

Pastagrätäng med ost, broccoli & saltorkade tomater
Biff stroganoff & ris
Medelhavsgratinerad fiskgrätäng & kokt potatis

TORSDAG 30/6

Kikärtsgryta med ananas & ris
Koreansk Bulgogi med ris
Panerad torskfilé med remouladsås, citron & kokt potatis

FREDAG 1/7

Currygryta med quorn
Fläskkarré med äppelgräddsås & kokt potatis
Kycklinglasagne med mozzarella

DESSERT

Lördags- & söndagsmaten serveras på Hotell Vistet

Lunch: 12.00–13.00, middag: 17.00–18.30

LÖRDAG 2/7

Lunch: Viltskav med potatismos & lingonsylt
Tacopaj med sojafärs samt vitlöksdressing
Middag: Köttfärsfrestelse
Husets morotsbiffar med kall örtagårdssås & kokt potatis

SÖNDAG 3/7

Lunch: Kycklingsås med saltorkade tomater & ris
Tomatpaj med ost & persilja samt örtdressing
Middag: Köttbullar med gräddsås & kokt potatis
Lasagne med linser & keso

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.