

RESTAURANG

KÄLLAN

Vecka 28

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

MÅNDAG 11/7

Tortellinigratäng med tomat, ricotta & spenat
Barbecuekyckling med kall paprikaröra, rostade majscolvar & klyftpotatis
Ostfylld köttfärslåda med gräddsås, lingonsylt & kokt potatis

TISDAG 12/7

Het vitkålssoppa
Viltskavskebab med ris, pitabröd & aioli
Kreolsk gryta med chorizo samt kokt potatis

ONSDAG 13/7

Pizza med kronärtskocka, tomat & champinjoner
Kycklinggratäng med broccoli & ris
Laxpasta med citron & basilika samt färsk dill

TORSDAG 14/7

Grekiska grönsaker med fetaost samt tzatziki
Fisksufflé med skirat smör, färsk dill, citron & kokt potatis
Rabarberkyckling med ris

FREDAG 15/7

Grekisk paj med vitlöksdressing
Fiskgratäng med soltorkad tomat & kokt potatis
Högrevschili med nachos, ris & gräddfil

[DESSERT](#)

Lördags- & söndagsmaten serveras på Hotell Vistet

Lunch: 12.00–13.00, middag: 17.00–18.30

LÖRDAG 16/7

Lunch: Pasta med kyckling & kantareller
Grönsaksburritos samt gräddfil
Middag: Köttfärsgratäng
Vårullar med het salsa & ris

SÖNDAG 17/7

Lunch: Sprödbakad torsk med gräddfilssås & kokt potatis
Grönsaksjansson
Middag: Korv Stroganoff med ris
Sojafärssås med penne

Till samtliga måltider serveras smör, 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.