



VECKOMENY ÄLDREOMSORGEN

Med reservation för förändringar

Basvecka 6

	Vecka 43	Lunch 1	Lunch 2	Dessert	Middag 1	Middag 2
M	19/10/2026	Stekt falukorv med stuvade makaroner och ärtor	Kräftströmming med POTATISMOS och ärtor	Syrlig äppelkräm & KAFFEGRÄDDE	Köttfärs- och potatislåda och morötter	Grön ärtpurésoppa med SMÖRGÅS, PÅLÄGG och GRÖNSAK
T	20/10/2026	Stekt fläsk med bruna bönor, kokt POTATIS och kokta morötter	Fiskgratäng med citron och salvia, kokt POTATIS och morötter	Exotisk mangosoppa m grädde	Citruskyckling med ingefära, RIS och grönsallad	Tomat- och vitostpaj, grönsallad
O	21/10/2026	Köttkorv med rotmos, senapscremé och broccoli	Kålpudding med skysås, LINGONSYLT, kokt POTATIS och broccoli	Dubbelt chokladflarn & KAFFE	Dansk sjömansbiff på strimlat nötkött serveras med INLAGD GURKA och blandad sallad	Pannkaka med SYLT
T	22/10/2026	Potatis & Purjolökssopps serveras med SMÖRGÅS, PÅLÄGG och GRÖNSAK	Lättpanerad alaskafilé med kaviarcremé, kokt POTATIS och grönsaksblandning	Äppelpaj m vaniljsås	Pytt i panna med stekt ägg med RÖDBETOR	Smörgås med köttbullar och rödbetssallad
F	23/10/2026	Stekt kycklinglårfilé med dragontäcke, kokt POTATIS och broccoli	Gräddstuvad nötlever med LINGONSYLT, RIS och broccoli	Chokladpudding m gräddklick	Korvgryta med timjan och, kokt POTATIS och blomkål	Hummersoppa med SMÖRGÅS, PÅLÄGG och GRÖNSAK
L	24/10/2026	Wallenbergare med gräddsås, POTATISMOS, LINGONSYLT och ärtor	Pocherad kummelfilé med dillcremé, kokt FÄRSKPOTATIS och ärtor	Cheesecake upp och ned	Omelett med crabfish stuvning servers med blendsallad	Rökt skinka med ostgratinerad blomkål
S	25/10/2026	Pepparrotskött med kokt POTATIS och smörstekt svartrot	Fiskgryta med grädde och vitt vin, KOKT POTATIS och smörstekt svartrot	Hallonkaka & KAFFE	Pasta carbonaragratäng serveras med gröna ärtor	Mannagrynspudding serveras med hemkokta bär

Närproducerad potatis från Svartemaden serveras, samt vissa köttprodukter från Vikaryds köttbod

Komponenter med stor bokstav beställs via livsmedelslistan