



## 21 – 25 september 2020 Dagens lunch serveras 11.00–13.30

All fisk är från hållbart fiske (MSC) med undantag för den Norska laxen, nötkött är från lokala gårdar i samarbete med bla. Nyhléns Hugosons. Grönsaker & potatis är efter tillgång ekologiskt, lokalt eller svenskodlat. Mejeriprodukter är i första hand från lokal ekologisk produktion. Fråga gärna om ni har funderingar om ursprung, eko eller annat

### Måndag

Ost och bostongratinerad frukostkorv med potatispuré och gurkmajonnäs

Sej med sparrissås

**Vegetarisk:** Tacopaj

**Soppa:** Krämig champinjon

### Tisdag

Cesarsallad med kycklingspett, bacon och krutonger

Fisk med teriyakisås och basmatiris

**Vegetarisk:** Korma på sötpotatis och linser

**Soppa:** Rotselleri

### Onsdag

Mustig höst kalops med morötter och rödbetor

Stekt kapkummel med mango jalapenocreame

**Vegetarisk:** Potatis och rotselleribiffar med paprikarelish

**Soppa:** Broccoli med tempererade ägg

### Torsdag

Nötfärsbiffar med rödvinssås, rödlökssmör samt klyftpotatis

Pocherad fisk med tomat och chili

**Vegetarisk:** Bondomelett med svampstuvning

**Soppa:** Gula ärtor & pannkaka

rimmat bogfläsk, timjan och mejram

### Fredag

Schnitzel med pommes, vitlökssmör, ansjovissmör, bearnaisesås

Chevreostgratinerad fisk

**Vegetarisk:** Potatisgnocchi med grönsaker och tomatpesto

**Soppa:** Morot med chili och vitlök

**Efterrätt:** Marängsviss

**Till samtliga måltider serveras smör, bröd, stor salladsbuffé, måltidsdryck**

*Med reservation för ändringar*

#### Kontakt

Bordsbokning telefon: 0920-28 42 76

Mikael Jakobsson

Tfn: 070-592 46 63

e-post: mikael.jakobsson@norrbottn.se