



# Hotell Vistet

Vecka 39

Dagens lunch serveras 11.30-13.00

Dagens middag serveras 17.00-18.30

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 21/9

**Lunch:** Pannbiff med stekt lök, gräddsås, lingonsylt & kokt potatis  
Couscouspytt med kall örtsås

**Middag:** Frukostkorv med rostad lök, gurkmajonnäs & klyftpotatis  
Grönsaksbiff med het salsa & kokt potatis

## TISDAG 22/9

**Lunch:** Högrevsgräda med bacon & kantareller, samt kokt potatis  
Sparris- & blomkålssoppa

**Middag:** Kycklinggratäng med mango & ris  
Kålpudding med sojafärs, gräddsås & kokt potatis

## ONSDAG 23/9

**Lunch:** Sprödbakad torsk med remouladsås, citron & kokt potatis  
Vegobullar, tomatsås med ratatouillegrönsaker & pasta

**Middag:** Kycklingburritos med chimichurri, ris & yoghurt  
Pepparotsgräda med quorn & kokt potatis

## TORSDAG 24/9

**Lunch:** Kålpudding med gräddsås & kokt potatis  
Pastagrätäng med ostsås, broccoli & saltorkade tomater

**Middag:** Rostad kycklinglårfilé med dragonsås & ris  
Sojaspett med morotsraita & ris

## FREDAG 25/9

**Lunch:** Kycklingdrumsticks med bearnaisesås & rostad potatis  
Grönsaksgrätäng med mandel

**Middag:** Gulaschgräda med ris  
Grekiska grönsaker med tzatziki

## LÖRDAG 26/9

**Lunch:** Korv Stroganoff med ris  
Makaronilåda med rotsaker

**Middag:** Fisksufflé med skirat smör, kokt potatis, dill & citron  
Tomatpaj med ost & persilja, provensalsk gräddfildressing

## SÖNDAG 27/9

**Lunch:** Älgskavspasta  
Karibisk grönsaksbiff med örtekryddad sås & kokt potatis

**Middag:** Fläskgräda med lingon & kokt potatis  
Sojafärslåda med keso, gräddsås & kokt potatis

**Till samtliga måltider serveras smör, bröd, salladsbuffé, måltidsdryck samt kaffe.**  
Med reservation för ändringar.

Gluten- och laktosfritt alternativ finns alltid att tillgå, fråga personalen.  
Vid behov av annan specialkost, fråga personalen.

