

# Veckomatsedel v.43 2021



*Glöm inte*

***Nästan alla rätter går att få laktos- och glutenfria,  
fråga köket på plats så hjälper vi till att pussla ihop det till  
Er med känsliga magar.***

## Måndag:

Blandfärs	Pljescavika med ajvar, rödlök, gräddfil och röstipotatis (G/L)
Sejfilé	Olivbakad sejfilé med vitvinssås och kokt potatis
Veg	Bönbiffar med ajvar, rödlök, gräddfil och röstipotatis (G/L)
Soppa	Rödbetsoppa med creme fraiche (L)

## Tisdag:

Fläsk	Raggmunk med stekt fläsk, lingon, bruna bönor, löksås och kokt potatis (L)
Kolja	Mandelfisk med vispat basilikasmör, ärtor och kokt potatis (L)
Veg	Ugnsbakad rotselleri med Västerbotten crème, broccoli och rostade hasselnötter
Soppa	Fänkålsoppa med pernod

## Onsdag:

Kyckling	Kycklingfilé i ugn med tomat, basilika, mozzarella och risonipasta med primörer (G/L)
Strömming	Mannerströmming med brynt smör, lingon och potatispuré (G/L)
Veg	Quorn filé i ugn med tomat, basilika, mozzarella och risonipasta med primörer (G/L)
Soppa	Tomatsoppa med creme fraiche och vitlökskrutonger

## Torsdag: **Pubafton på Vingen 16.30-23.00 med liveband, öl, vin, pizza och räkmacka**

Husman	Ekologisk ärtsoppa med svenskt sidfläsk, pannkakor, sylt och grädde (G/L)
Nötfärs	Pasta bolognese med färskrivnen parmesan och nymalen svartpeppar (G)
Torsk	Citronpocherad torsk med Chablis sås, fänkålsallad och kokt potatis
Veg	Kikärtsgryta med grönsaker i gul curry, cocosgrädde och kokt potatis
Soppa	Vegansk ärtsoppa

## Fredag:

Nötkött	Skomakarlåda med rödvinssås, rökt sidfläsk, vårlök och potatispuré (L)
Fisk/räkor	Räkgratinerad pollockfilé med sparris och kokt potatis
Veg	Majsplättar med cajunfrästa grönsaker, pico de gallo och avocadocreme
Soppa	Creme vichysoisse
Dessert	Vingens glassbomb med såser, frukt, maräng, cocos, strössel etc, etc

*Hjärtligt välkommen och smaklig måltid!*