

## Måndag 22 juni

Stekt brödad kummel, kräftsås, citronklyfta och ångad färskpotatis  
Chorizo med stekt lök och äpple, senapsbuffé och potatismos  
Paneer masala med kardemummakokt basmatiris

## Tisdag 23 juni

Tandoori-kyckling med gurkraita och basmatiris  
Mandelbakad norsk kolja, brynt smör, citron, ärtor och potatismos  
Aubergine- och kikärtspuck med hummus och quinoa (vegan)

## Onsdag 24 juni

Laxfärsbiff med vitvinssås, grön sparris och dillad färskpotatis  
Tortiglioni al Ragu på högrev med san marzanotomater. Toppad med Parmigiano 24-mån  
Chili sin carne med kidneybönor, smetana, majschips och ris

## Torsdag 25 juni

Pannbiff med ölkokt sommarkål, saltgurka, skysås, några rårörda tranbär och svensk färskpotatis  
Dillbakad norsk kolja med gräslökssås, picklad fänkål och krossad potatis  
Pasta med champinjoner i gräddig sås, confiterade tomater, ruccolapesto. Toppad med peccorino

## Fredag 26 juni

Svensk stekt secreto, chimichurri, skysås och parmesanpotatis  
Rökt laxtartar med pepparrotsmajonnäs, citronklyfta och färskpotatissallad  
Grillost/pumpaburgare, dijonnaise, picklad rödlök i brioche och med pommes

BV = Bondens val. Vårt lunchalternativ för en hållbar framtid. Råvarorna väljs ut med omsorg och tanke om vår miljö.