

Måndag 31 mars

Krämig Biff Stroganoff på svenskt ytterlår med champinjoner, creme fraiche saltgurka och ris
Piccata på flundra med grönkålspestokräm, citronklyfta och parmesanpotatis
Vegetarisk pasta Bolognese på gotlandslins och Formaggio duro

Tisdag 1 april

Tapenadebakad kycklingbröst från Lönneberga, yoghurtsås och ajvarpotatis
Dillbakad kolja, ramslöksmajonnäs, picklad fänkål och krossad potatis
Falafelpuck, rödbets hummus och saffransbulgur

Onsdag 2 april

Texas no bean chili på svensk högre. Ostnuchos, gräddfil och ris
Ugnstek norsk regnbåge, gräslöksmajonnäs, citronklyfta och brynt smörpotatis
Stekt ekologisk polenta med portabella, bakad långlök och soltorkad tomatkräm

Torsdag 3 april

Pannbiff på rådjur från Småland, enbärsgräddsås, gröna bönor och persiljepotatis
Klassisk fisk- och skaldjursgryta med aioli
Svampasagne med mozzarella och spenat

Fredag 4 april

Schnitzel på kotlett från Dalsjöfors. Kapris smör, några ärtor och stekt potatis
Havets Wallebergare, brynt smör, gröna bönor, citron och potatismos
Palak paneer med färsk gurkmeja, myntagurka och basmati. Går att få vegansk med tofu

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