



Skolmatsedel

April 2019

	Måndag	Tisdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
VECKA 14 1-5 APRIL	Kryddig korvgryta med chorizo serveras med ris Tacogratäng (veg)	Kålpudding serveras med kokt potatis, brunsås Ärtbiff serveras med potatis, gräddfilssås	Fisk med tomat- och oregano serveras med kokt potatis Couscouspytt, dressing	Kycklinglårfile serveras med klyftpotatis, kall bearnaisesås Kryddig quorn serveras med klyftpotatis, kall bearnaisesås	Kikärtsnuggets serveras med potatismos, coleslaw Folkhögskolans morotssoppa, smörgås
VECKA 15 8-12 APRIL	Kycklingköttbullar serveras ris, het tomatsalsa Grönsaksbiff serveras med potatismos	Lasagne (veg) Prinjekorv serveras med pasta	Fiskpanett serveras med kokt potatis, gräddfilssås Choladas gryta serveras med potatis	Gyros/veg alt, grönsaker, ris, tortillabröd, kebaddressing	Cowboysoppa, hembakat bröd, frukt Linsbiffar serveras med couscous, limesås
VECKA 16 15-19 APRIL	PÅSKLOV	PÅSKLOV	PÅSKLOV	PÅSKLOV	LÅNGFREDAGEN
VECKA 17 22-26 APRIL	ANNANDAG PÅSK	Pasta, köttfärsås Falafel serveras med solskensmos	Laxgratäng Morotsbollar serveras med kokt potatis, kall örtsås	Potatisbullar, keso, lingon Kikärtsgryta med sting serveras med ris	Tomat- och pastasoppa, hembakat bröd, frukt Krämig paj med blomkål

Smaklig måltid hälsar kostenheten 😊

Det finns alltid två maträtter att välja mellan. Till det serveras en riklig salladsbuffé varierad efter säsong, olika sorters knäckebröd, smörgåsmargarin/bregott, ekologisk lättmjölk, vatten/vatten med bubblor. Potatisen som serveras är alltid närodlad. Grönsakerna är närodlade i så stor utsträckning som möjligt. Det serveras alltid svenskt kött/kyckling och så ofta det är möjligt är köttet närproducerat. Fiskrätterna (ej panetter) lagas av färsk fisk. I princip alla maträtter lagas "från grunden" i Culinarköket (kommunens centralkök). Anpassningar görs i denna matsedel till eventuell specialkost.