



# Skolmatsedel

## Maj 2019

	Måndag	Tisdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
<b>VECKA 18</b> 29APRIL-3MAJ	Chili con carne serveras med bulgur, nachos Morotsbollar serveras med ris, dressing	Grillkorv serveras med potatismos Pasta, soja bolognese	<b>Första maj</b>	Pasta, Tuvas sås Rödbetsbiff serveras med kokt potatis, ruccolacreme	Kassler serveras med kokt potatis, kall örtsås Lasagne med spenat och fetast
<b>VECKA 19</b> 6-10 MAJ	Stekt falukorv serveras med potatismos Skördegryta serveras med kokt potatis	Gratinerad köttfärs med tomat och ost serveras med kokt potatis, brunsås Pastagrätäng	Ugnstekt panerad fisk serveras med kokt potatis, gräddfilssås Sojabönsbiff serveras med kokt potatis, gräddfilssås	Plocka din egen sallad med kyckling/veg. alt	Potatis- och purjolökssoppa, hembakat bröd Asiatisk gryta serveras med couscous
<b>VECKA 20</b> 13-17 MAJ	Kyckling i currysås serveras med ris Medelhavsgrätäng	Köttbullar serveras med kokt potatis, brunsås Tacogrätäng	Fiskpanett serveras med kokt potatis, gräddfilssås Vegokorv serveras med kokt potatis, stuvad spenat	Pastagrätäng ratatuille Svampsoppa	Raggmunk, keso, lingon Grönsaksbiff serveras med potatismos
<b>VECKA 21</b> 20-24 MAJ	Pasta, köttfärssås Sojafärsfylld paprika, serveras med potatismos	Lasagne (veg) Bakad potatis, olika röror	Orientalisk fisk serveras med ris Thaigryta serveras med couscous	Kycklingburgare/veg alt bröd, potatismos, grönsaker, dressing	Folkhögskolans morotssoppa, hembakat bröd, frukt Provencalsk quornpaj
<b>VECKA 22</b> 27-31MAJ	Korv Stroganoff serveras med ris Vårulle serveras med ris, sötsur sås	Potatis- och kasslergrätäng Pasta, sås a lá Svärtingehus	<b>Studiedag</b>	<b>Kristi himmelfärds dag</b>	<b>Lovdag</b>

*Smaklig måltid hälsar kostenheten 😊*

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