













VECKA	2,8,14,20	3,(9),(15),21	4,10,16*,22 *Beredskapsmat	5,11,17,23	6,12,18,24	7,13,19
MÅNDAG Grönsaker efter säsong	Makaroner & Limakorv  SV	Pytt i Panna med rödbetor  SV	Spaghetti & köttfärssås  SV	Potatisbullar & Blodpudding med lingon och keso SV	Pasta & Kalkonsås SV	Korvstroganoff & ris  SV
TISDAG Grönsaker efter säsong	Thaigryta & ris  SV	Limakorv & Potatismos  SV	Korvstroganoff & ris  SV	Krämig Pastagrätäng SV	Tikka Masala & ris SV	Köttgryta & potatis  SV
ONSDAG Grönsaker efter säsong	Sprödbakad torsk med kall sås & potatis  MSC	Panerad sejfilé med kall sås & potatis  MSC	Fiskgrätäng & potatis  MSC	VKE Vad Köket Erbjuder SV	Hokinuggets & potatis med Tartarsås  MSC	Sprödbakad sejfilé & potatis med kall sås  MSC
TORSDAG Grönsaker efter säsong	v.2 Makaroner Köttbullar & potatis med brunsås och lingon SV	Hamburgare med klyftpotatis & dressing SV	Pannbiff & potatis med brunsås och lingon SV	Kebab & ris med dressing SV	Pannkaka med sylt & grädde SV	Solskenslasagnette  SV
FREDAG Grönsaker efter säsong	Pulled Pork med kall Bea & Klyftpotatis  SV	Tacobuffé  SV	Husets Soppa med mjukt bröd SV	Kycklingkylett med potatis & Dragonsås SV	Gulashgryta med creme fraiche & mjukt bröd  SV	Kycklingfilé & potatis med currysås SV

Potatisen lokalt odlad från **Järna skalat** och den största delen köttråvara kommer från **Karelius**.

SV = Svensk råvara. MSC = Fisken är vildfångad och kommer från ett livskraftigt bestånd och omtanke om havsmiljön.