

# RR Catering meny vecka 5

---

## **Måndag**

Fransk köttgryta på högrev serveras med koktris

Bondbröd, vitkålssallad, hariquouvertes & majs

Vegetarisk: Grönsaksgryta med quorn & tomat serveras med koktris

Tonfisksallad (Tonfiskröra med majonnäs & kapris, isbergsallad, bladspenat, tomat, gurka, majs & peperoni)

## **Tisdag**

Helstekt färsklax med citron & dill majonnäs serveras med koktpotatis

Morotsbröd, paprika, majs & ärtblandning samt blomkål

Vegetarisk. Rödbetsbiffar med citron & dill majonnäs & koktpotatis

Grekisksallad (Fetaost, oliver, tomat, gurka, paprika, peperoni & rödlök. Dressing: olivolja, vinäger & peppar)

## **Onsdag**

Ugnsbakad skivad falukorv med pepparrotssås & potatis puré

Grahamsbröd, coleslaw, strimlad paprika & strimlad isbergsallad

Vegetarisk: sojakorvar med pepparrotssås & potatispuré

Tomat & Mozzarella sallad (Mozzarella, tomat, isbergsallad, rucola, gurka, paprika & oliver. Vinnigrätte med olivolja & basilika )

## **Torsdag**

Gratinerad kycklinginnerfilé med tomat & basilikasås serveras med pastaskruvar

Grahamsbröd, svarta oliver, gurkstavar & strimlad isbergsallad

Vegetarisk. Paprika grillad quornfilé med pasta & tomatsås

Ceasarsallad (Grillad kyckling, romansallad, isbergsallad, oliver, tomat, gurka. Parmesan & vitlöksmajonnäs)

## **Fredag**

Klassiska pannbiffar med löksås och potatis gratäng

Spematbröd, gröna ärtor, skivad smörgåsgurka & lingonsylt

Vegetarisk: Falafel med homus & potatisgratäng

Räksallad (Räkor, avokado, isbergsallad, tomat, gurka, majs & citron Dressing: örtkeso)

[Läs vår meny på www.matproduktion.se](http://www.matproduktion.se)

*Mat lagad från grunden på förstklassiga råvaror.*