

Juni 2026



V.23

Grön Måndag 1/6

Ris- och grönsakswok med yogurt- och citronsås

Tisdag 2/6

Pastagrätäng med spenat och kassler / rökt tofu

Onsdag 3/6

Fisk eller vita bönor med ajvartäcke (vegan) serverat med potatis

Torsdag 4/6

Minestrone-soppa, hembakat bröd med ost, äpple-tiramisu

Fredag 5/6

Fläskkarré / ostfylld selleri, klyftpotatis och dragonsås

V 24

Grön Måndag 8/6

Gratinerad blomkål och broccoli med kokt potatis

Tisdag 9/6

Spagetti och köttfärssås / sojafärssås (vegan)

Onsdag 10/6

Stekt strömming / stekt halloumi, potatismos och lingon

Torsdag 11/6

Grönärtsoppa, hembakat bröd med ost. Rabarberpaj med grädde

Fredag 12/6

Franklins nötköttsgryta med vitkål / sojabitsgryta med tomat, serverat med ris

Allergisk?

Fråga oss gärna om innehållet i maten!

V 25

Grön Måndag 15/6

Bulgursallad med stekta grönsaker och linser, serverat med kall sås

Tisdag 16/6

Kultur- och aktivitetshuset stängt på grund av planeringsdag

Onsdag 17/6

Fiskgratäng / fetaost med citrustäcke och potatismos

Torsdag 18/6

Midsommarlunch: sill / inlagd tofu, potatis, gräddfil och gräslök (kupong/50 kr)

Kl 14.30 bjuder Gyllenkroken på kaffe och jordgubbstårta

Fredag 19/6

Midsommarafton Kultur- och aktivitetshuset är stängt

V 26

Grön Måndag 22/6

Pasta Penne med paprika-tomatsås, serverad med riven ost

Tisdag 23/6

Pannbiff / bönbiff med potatis och gräddsås

Onsdag 24/6

Fisk / tofu (vegan) med medelhavstäcke och ris

Torsdag 25/6

Löksoppa, ostgratinerad toast, citronfromage

Fredag 26/6

Tacos – nötfärs / sojafärs och tillbehör

V27 Handledarens vecka

Grön Måndag 29/6

Oscar: Vegetarisk Ziti (italiensk pastagrätäng)

Tisdag 30/6

Mattias: Pasta le Magie med nötfärs/linser

Onsdag 1/7

Kalle: Pasta med makrill i krämig tomatsås/panerad fetaost med tomatsås

Torsdag 2/7

Claudia: Grön ärtsoppa med kesoröra, foccacia bröd och ost, chokladpudding

Fredag 3/7

Lisa: Persisk inspirerad lammgryta/auberginegryta, bulgur

Allergisk?

Fråga oss gärna om innehållet i maten!