



## MENY för avdelningar på Kristinagården GLADA LAXEN

### Dagens lunch Vecka 19 Måndag - Fredag

- Mån 6/5 Korv i ugn med tomat och osttäcke, potatismos, **senap**  
*Grönsaker: Broccoli/Vitkålssallad med ananas*  
Efterrätt: Aprikoskräm
- Tis 7/5 Kokt torsk, ägg och persiljesås, potatis  
*Grönsaker: Ärtor/Rivna morötter*  
Efterrätt: Jordgubbskräm
- Ons 8/5 Köttfärslimpa *Épice Riche* á la Tore Wretman,  
gräddsås, potatis, **lingon**  
*Grönsaker: Blomkål-bönor-morötter/Sallad med majs*  
Efterrätt: Blåbärskräm  
*Tore Wretman – skapade den moderna husmanskosten.  
Han gjorde bl.a. en kryddblandning som kallas *Épice Riche* bestående av  
4 olika kryddor (muskot, vitpeppar, kryddpeppar och nejlikor).  
Det är en fransk krydda som Tore Wretman sedan försvenskat.  
Han drev restaurang *Riche* i Stockholm, därav namnet *Épice riche* - *Riches* krydda.*
- Tors 9/5 Kristi Himmelfärds Dag  
Glada Laxen är stäng – Beställ mat från Eldsund
- Fre 10/5 Frukostkorv, pepparrotssås, potatis  
*Grönsaker: Ärtor/Rivna morötter*  
Efterrätt: Tropisk kräm

*Till varje måltid erbjuds sallad/råkost och/eller kokta grönsaker*

De tillbehör som står med **fet stil** i menyn  
beställer ni själva från Kalla-varor-listan i Matilda.

Med reservation för ändringar.