

Dagens lunch v. 6

Måndag

Svamp- och linslasagne med chilifärskost och spenat
Mushroom and lentil lasagna with chili cream cheese and spinach
Dragonbakad fisk med skaldjurssås och fläderpicklad gurka
Tarragonbaked fish with shellfish sauce and elderflower pickled cucumber
Salsiccia med tomat, vita bönor, salvia och zucchini
Salsiccia with tomato, white beans, sage and zucchini

Tisdag

Tabbouleh på quinoa med fräsigt zucchini och jalapeñomajonnäs
Quinoa tabbouleh with crispy zucchini and jalapeño mayonnaise
Dillrostad sej med Nobisdressing, fänkål och brynt smör
Dill roasted saithe with Nobis dressing, fennel and brown butter
Grönpepparrostad kyckling med gurkyoghurt och bulgur
Green pepper roasted chicken with cucumber yoghurt and crushed wheat

Onsdag

Raggmunk med rökt tomat, basilikafärskost och brytbönor
Potato pancake with smoked tomato, basil cream cheese and split beans
Ångad sej med betor, pepparrot och libbsticka
Steamed saithe with beetroots, horseradish and lovage
Fläkschnitzel med kryddsmör, gröna ärtor och citron
Pork schnitzel with spice butter, green peas and lemon

Torsdag

Curryrostad blomkål med fänkålsyoghurt, svart ris och grönkål
Curry roasted cauliflower with fennel yoghurt, black rice and kale
Rostad fisk med Mornaysås, broccoli och frasstekta bröd
Roasted fish with Sauce Mornay, broccoli and crispy bread
Pannbiff med gräddsås, rårörda lingon och persilja
Minced beef with cream sauce, lingon berries and parsley

Fredag

Salviakryddade sojafärsbullar med rostad vitlökssås, rotselleri och solroskärnor
Sage seasoned minced soy balls with roasted garlic sauce, celeriac and sunflower seeds
Fisk- och skaldjursgryta med limeaioli, bulgur och paprika
Fish and shellfish casserole with lime aioli, crushed wheat and belle pepper
Rosastekt kalvfransyska med purjolök, kapris och dragon
Medium roasted veal knuckle with leek, capers and tarragon

Dagens gröna uppfyller alltid kraven för one planet plate