

## Dagens lunch v. 24

### Måndag

Sojafärsbolognese med pasta, gremoulata och lagrad ost  
Minced soy bolognese with pasta, gremoulata and aged cheese  
Fiskgryta med krutonger, aioli och dill  
Fish casserole with crutons, aioli and dill  
Isterband med senapsvinaigrette, bakad rödbeta och persilja  
Lard strips with mustard vinaigrette, baked beetroot and parsley

### Tisdag

Krämiga kikärtor med rostad broccoli, picklad lök och rostade kikärtor  
Creamy chick peas with roasted broccoli, pickled onion and roasted chick peas  
Citronrostad fisk med gröna ärtor, brynt smör och pepparrot  
Lemon roasted fish with green peas, brown butter and horseradish  
Halstrad råbiff med persiljesmör och pommes frites  
Steak tartar with parsley butter and french fries

### Onsdag

Rostad morot med tabbouleh, gurkyoghurt och vitlöksfräs  
Roasted carrot with tabbouleh, cucumber yoghurt and crispy garlic  
Fisk med rostad paprikasås, lime, ingefära och koriander  
Fish with roasted belle pepper sauce, lime, ginger and cilantro  
Fläkschnitzel med jalapeñosmör, gröna ärtor och svartkål  
Pork schnitzel with jalapeño butter, green peas and black cabbage

### Torsdag

Wok med tofu, broccoli, paprika och sesam  
Wok with tofu, broccoli, belle pepper and sesame  
Frasig fisk med curryyoghurt, blomkål och lime  
Crispy fish with curry yoghurt, cauliflower and lime  
Rostad kyckling med coleslaw, kryddig tomatsås och rosmarin  
Roasted chicken with coleslaw, spicy tomato sauce and rosemary

### Fredag

Kålrot- och blåmögelostsoppa med timjantimbal, örtfärskost och pumpakärnor  
Rutabaga and blue cheese soup with thyme timbale, herb cream cheese and pumpkin seeds  
Norirostad fisk med wasabimajonnäs, syrligt matvete och salladslök  
Nori roasted fish with wasabi mayonnaise, sour wheat and spring onion  
Chili med syrad kål, gräddfil och koriander  
Chili with cured cabbage, sour cream and cilantro

Dagens gröna uppfyller alltid kraven för one planet plate