

# Dagens lunch v. 3

## Måndag

Potatis- och jordärtskocksgratäng med bakad tomat och fetaost  
Potato and jerusalem artichoke gratin with baked tomato and feta cheese  
Citronrostad fisk med grön chili, basilika och zucchini  
Lemon roasted fish with green chili, basil and zucchini  
Chili med picklad gurka, gräddfil och rostade sesamfrön  
Chili with pickled cucumber, sour cream and roasted sesame seeds

## Tisdag

Bakad rödbeta med kapisvinaigrette, quinoa, grönkål och pumpakärnor  
Baked beetroot with capers vinaigrette, quinoa, kale and pumpkin seeds  
Wallenbergare på regnbågslox med chilipicklad rättika och libbstickasås  
Salmon "Wallenbergare" with chili pickled black radish and lovage sauce  
Rostad kyckling med currysås, broccoli och koriander  
Roasted chicken with curry sauce, broccoli and cilantro

## Onsdag

Portabelloburgare med krämig rödkål, jalapeño och picklad lök  
Portabello burger with creamy red cabbage, jalapeño and pickled onion  
Ångad fisk med gulbeta, pepparrot och brynt smör  
Steamed fish with beetroot, horseradish and brown butter  
Bräserad högre "Sjömansbiff" med stekt lök och saltgurka  
Braised chuck roll "Sjömansbiff" med fried onion and salted cucumber

## Torsdag

Glasnudelwok med sojabitar, morot och sesammajonnäs  
Glass noodle salad with soy bits, carrot and sesame mayonnaise  
Fiskgryta med blomkål, citronaioli och rostat bröd  
Fish casserole with cauliflower, lemon aioli and roasted bread  
Pannbiff "ras el hanout" med paprikavelouté och brytböner  
Minced beef "ras el hanout" with belle pepper velouté and split beans

## Fredag

Rostad spetskål med chimichurri, linser och spenat  
Roasted pointed cabbage with chimichurri, lentils and spinach  
Ångad fisk med röd curry, broccoli, morot och koriander  
Steamed fish with red curry, broccoli, carrot and cilantro  
Hoisinglaserad fläksida med coleslaw och rostad vitlök  
Hoisin glazed pork belly with coleslaw and roasted garlic

Dagens gröna uppfyller alltid kraven för one planet plate