



## Veckans balanserade hälsolunch v 42

Serveras mellan 11-14.30

### MÅNDAG

♥ **Ugnsbakad fisk med ras el hanouth krydda** serveras med quinoataboulleh, krispig sallad och en krämig tahini- och citron dressing, marinerad rödlök

♥ **Marockansk grönlins- och grönsakstagine** serveras med quinoataboulleh, krispig sallad och en krämig tahini- och citron dressing, marinerad rödlök

### TISDAG

♥ **Dagens fisk bakad i vitvin och citron** serveras med rispilaff med grönsaker, örtpesto, gröna blad – och zucchinisallad med en balsamicodressing och marinerade rödlök

♥ **Ugnsrostad vegetarisk pytt med tofu och rödlök** serveras med rispilaff med grönsaker, örtpesto, gröna blad – och zucchinisallad med en balsamicodressing och marinerad rödlök

### ONSDAG

♥ **Padthai mungbönnudlar med teriyakifisk** serveras med vitlöksdoftande champinjoner, rättika & spenatsallad med en sesamdressing och alfa alfagroddar

♥ **Padthai mungbönnudlar med teriyakitofu** serveras med vitlöksdoftande champinjoner, rättika & spenatsallad med en sesamdressing och alfa alfagroddar

### TORSDAG

♥ **Bakad fisk med salsa Genovese** serveras med risotto med grönsaker, kumminrostad broccoli, ruccolasallad med en balsamicodressing

♥ **Risotto med grönsaker** serveras med gyllenrostade kikärter och zucchini med salsa Genovese kumminrostad broccoli, ruccolasallad med en balsamicodressing

### FREDAG

♥ **Buddah bowl med fisk** serveras med en quinoa- och grönsaksplättar, morot- och korianderkräm en sallad på grön & vitkål- och rödlök med en äpplevinegrette

♥ **Vegetarisk Buddahbowl** serveras med puylinser med spenat och fänkål, quinoa- och grönsaksplättar, morot- och korianderkräm en sallad på grön & vitkål- och rödlök med en äpplevinegrette

**119 kr**

