















Vecka 27  
2024

# Matsedel för gästerna på Strandgården och Triangeln

Måndag 1/7	Lunch	<b>Korv á la Forsell med kokt potatis och vaxbönor Rabarberkräm med mjölk</b>	
Tisdag 2/7	Lunch	<b>Fiskgratäng med vitlök/basilika, potatismos, kokta morötter Mangokräm med mjölk</b>	
Onsdag 3/7	Lunch	<b>Stekt fläsk med löksås, kokt potatis och blomkål Nyponsoppa</b>	
Torsdag 4/7	Lunch	<b>Minestrone-soppa Färskostkaka med sylt</b>	
Fredag 5/7	Lunch	<b>Kycklinglevergryta med kokt potatis, morötter och lingonsylt Melonsallad med turkisk vaniljyoghurt</b>	
Lördag 6/7	Lunch	<b>Fläskytterfilé med bearnaisesås, potatisgratäng och brysselkål Fruktcocktail och vaniljkesella</b>	
Söndag 7/7	Lunch	<b>Skånsk kalops med kokt potatis och inlagda rödbetor Gräddglass med kolasås</b>	







Vecka 28  
2024

# Matsedel för gästerna på Strandgården och Triangeln






Måndag 8/7	Lunch	<b>Potatis- och kycklinggratäng, värdshusgrönsak Aprikoskräm och mjölk</b>	
Tisdag 9/7	Lunch	<b>Smakrik fiskgratäng med kokt potatis och ärtor Sejfilé smaksatt med ost och salsa Fruktsoppa</b>	
Onsdag 10/7	Lunch	<b>Lasagne Napolitana med vitkålssallad Jordgubbskräm med mjölk</b>	
Torsdag 11/7	Lunch	<b>Fisksoppa med örter och citron Tunna pannkakor med sylt</b>	
Fredag 12/7	Lunch	<b>Medelhavsbit med tomatsås, kokt potatis och grönsaksblandning Sojafärs smaksatt med ost och saltorkade tomater Svartvinbärskräm och mjölk</b>	
Lördag 13/7	Lunch	<b>Slottsgryta, pressgurka, vinbärsjelé och kokt potatis Grytan innehåller nötbog, morot, anjovis och grädde Citronfromage</b>	
Söndag 14/7	Lunch	<b>Skinkstek med paprikasås, kokt potatis och amerikansk grönsaksblandning Inlagda persikor med vispad grädde</b>	

Vecka 29  
2024

# Matsedel för gästerna på Strandgården och Triangeln






Måndag 15/7	Lunch	<b>Aivargratinerad korv med potatismos och brytbönor Hallonkräm och mjölk</b>	
Tisdag 16/7	Lunch	<b>Färssås av soja med makaroner och vitkålssallad Björnbärskräm med mjölk</b>	
Onsdag 17/7	Lunch	<b>Sillflundra med skirat smör, dillpotatismos och morötter Smoothie med jordgubb</b>	
Torsdag 18/7	Lunch	<b>Potatis- och purjolökssoppa med rostade frön Tunna pannkakor med sylt</b>	
Fredag 19/7	Lunch	<b>Pannbiff med gräddsås, blomkål, lingon och kokt potatis Körsbärssoppa</b>	
Lördag 20/7	Lunch	<b>Champinjongratinerad kassler, kokt potatis och brysselkål Mangomousse</b>	
Söndag 21/7	Lunch	<b>Kycklinggulasch, crème fraicheklick, kokt potatis och brytbönor Gräddglass med jordgubbssås</b>	

Vecka 30  
2024Matsedel för gästerna på Strandgården och  
Triangeln






Måndag 22/7	Lunch	Järpar med tzatziki, rostade potatis och rotfrukter Jordgubbskräm med mjölk	
Tisdag 23/7	Lunch	Rimmad fläsklägg med pepparrotssås och kokt potatis Nyponsoppa	
Onsdag 24/7	Lunch	Stekt sejfilé med kall dill/rödlöksås, kokt potatis, morötter Körsbärssoppa	
Torsdag 25/7	Lunch	Solskensoppa med klick Färskostkaka med sylt	
Fredag 26/7	Lunch	Köttbullar med gräddsås, potatismos, blomkål och lingonsylt Päronkräm med mjölk	
Lördag 27/7	Lunch	Kycklinggryta med curry med ris och örter/majs/paprika Chokladkaka	
Söndag 28/7	Lunch	Plommonspäckad fläskkarré med sås, kokt potatis och värdshusgrönsaker <i>Såsen är smaksatt med rostad palsternacka och vitt vin</i> Inlagda päron med vaniljkesella	

Vecka 31  
2024

# Matsedel för gästerna på Strandgården och Triangeln

Måndag 29/7	Lunch	<b>Chili sin carne med kokt potatis och rivna morötter Blåbärssoppa</b>	
Tisdag 30/7	Lunch	<b>Fiskgratäng med dill, potatismos och örter Aprikoskräm med mjölk</b>	
Onsdag 31/7	Lunch	<b>Pannbiff med gräddsås, kokt potatis och brytböner Äppelkräm med mjölk</b>	
Torsdag 1/8	Lunch	<b>Grönsakssoppa med basilika och citron Tunna pannkakor med sylt</b>	
Fredag 2/8	Lunch	<b>Fransk kycklingryta med timjan, kokt potatis och sommARBlandning Svart vinbärskräM och mjölk</b>	
Lördag 3/8	Lunch	<b>Lammfärsbiff med rödvinssås, potatisgratäng och bukettgrönsak Brylépudding med caramelsås</b>	
Söndag 4/8	Lunch	<b>Gratinerad kycklinglårfile med tomat och dragon, kokt potatis, varm grönsak Vaniljglass med chokladsås</b>	

Vecka 32  
2024Matsedel för gästerna på Strandgården och  
Triangeln

Måndag 5/8	Lunch	<b>Köttkorv med potatismos och brysselkål</b> <b>Fruksoppa</b>	
Tisdag 6/8	Lunch	<b>Stekt sejfilé med kall senapssås, kokt potatis och ärtor</b> <b>Hallonkräm med mjölk</b>	
Onsdag 7/8	Lunch	<b>Kålpudding med gräddsås, kokt potatis och lingonsylt</b> <b>Smoothie med mango och banan</b>	
Torsdag 8/8	Lunch	<b>Solgul rotfruktssoppa med krutonger</b> <b>Tunna pannkakor med sylt</b>	
Fredag 9/8	Lunch	<b>Lasagne med vitkålssallad</b> <b>Jordgubbssoppa</b>	
Lördag 10/8	Lunch	<b>Fiskfilé av hoki med Sandefjordssmörsås, kokt potatis, ärtor</b> <i>Såsen är smaksatt med ansjovis, gräslök, kaviar och creme fraiche</i> <b>Chokladpudding med vispgräde</b>	
Söndag 11/8	Lunch	<b>Ädelostgratinerad kassler, kokt potatis och amerikansk grönsaksblandning</b> <b>Rabarber- och jordgubbspaj med vaniljsås</b>	