



MENY

E - KOST MINDRE PORTIONER

APTITRETARE

1. Västerbottensostpaj

med syrad rödlök (G, L, Ä)

2. Potatis- och purjolökssoppa

med ost- och smördegspinne (G, L, Ä)

3. Skagenröra

på kavring med citron (G, Ä)

4. Matjessill

med brynt dillsmör och potatis (L)

5. Tunnbrödssnitt

med rökt skinka (F, G, L)

6. Rostade betor

med fetaostkräm och pumpakärnor (L)

7. Ceasarkyckling

på crostini (G, Ä)

8. Lufttorkad skinka, salami och stark chorizosalami

med marinerade oliver och crostini (F, G)



HUVUDRÄTTER

1. Tikka masala

på ärt- och bönprotein med basmatiris (Vegan)

2. Lasagne

på baljväxtfärs, spenat, färskost, tomat- och basilikasås (G, L, Ä)

3. Fiskgratäng

med vitvinsås och potatismos (L)

4. Fransk fiskgryta

med lax, sej, musslor, räkor, rotfrukter och örter, serveras med aioli (Ä)

5. Asiatisk fiskfärsbiff

i grön currysås med grönsaksris (vitkål, rödkål, morot) (Ä) Stark, innehåller skaldjur

6. Laxpudding

med pepparrotssmör, ärtor och citron (L, Ä)

7. Kyckling med currysås

och grönsaksris (morot, lök och paprika) (L)

8. Kyckling "coq au vin"

med pärllok, rökt sidfläsk, champinjoner och potatismos (F, L)

9. Kycklingfärsbiff

med gräddsås, potatis, morötter och svartvinbärsgelé (L, Ä)

10. Pasta penne med kyckling i pestosås

med bakad tomat (G)

11. Oxpytt

med rödbetor och stekt ägg (Ä)

12. Köttbullar

med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatismos (F, L, Ä)

13. Fläskpannkaka

med rårörda lingon (F, G, L, Ä)

14. Korv Stroganoff

med broccoli och ris (F)

15. Grön sparrissoppa



Desserten

v26

1. Blåbärsbrownie

med hallonsås (G, L, Ä)

2. Fruksallad

med grädde (L)

3. Signaturs vaniljglass (L, Ä)

4. Morotskaka (G, L, Ä)

5. Signaturs päronglass (L, Ä)

6. Mjölchokladmousse (L, Ä)

7. Säsongens paj

med vaniljsås (G, L, Ä)

8. Klassisk ostkaka

med rårörda bär (blåbär, hallon och jordgubb) och grädde (G, L, M, Ä)

9. Chokladboll med kokos (G)

10. Två sorters hårdostar

med fikonmarmelad och saltiner (G)

F – Innehåller fläsk

G – Innehåller gluten

L – Innehåller laktos

M – Innehåller mandel

Ä – Innehåller ägg

Är du allergisk eller har frågor om köttets ursprung?

Prata med oss i avdelningsköket.

Scanna QR-koden om du vill se fler menyer, lämna feedback eller läsa mer om oss eller lämna fel





MENU

E-DIET SMALLER PORTIONS

APPETIZERS

- 1. Västerbottens cheese pie**
with pickled red onions (G, L, E)
- 2. Potato and leek soup** (L)
- 3. "Skagen" creamy prawn and dill mix**
on dark rye bread with lemon (G, E)
- 4. Matjes herring**
with browned dill butter and potatoes (L)
- 5. Flatbread slices**
with smoked ham (P, G, L)
- 6. Roasted beets**
served with a feta cheese cream and pumpkin seeds (L)
- 7. Ceasar chicken** on crostini (G, E)
- 8. Charcuterie platter** with dry cured ham, salami, spicy chorizo, marinated olives and crostini (P, G)



MAIN COURSES

- 1. Tikka masala** 
made with pea and bean protein, served with basmati rice (Vegan)
- 2. Lasagna**
with legume mince, spinach, cream cheese, tomato and basil sauce (G, L, E) 
- 3. Fish gratain**
with white wine sauce and mashed potatoes (L)
- 4. French fish casserole** with salmon, saithe, mussels, shrimps, root vegetables and herbs, served with aioli (E)
- 5. Asian fish patty**
in green cyrrysauce with vegetable rice (white cabbage, red cabbage, carrot) (E) Spicy, contains seafood 
- 6. Salmon pudding**
with horse radish butter, green peas and lemon (L, E)
- 7. Indian style chicken casserole**
with curry and vegetable rice (carrot, onion and bell pepper) (L)
- 8. Chicken "coq au vin"**
with pearl onions, smoked pork, mushrooms and mashed potatoes (P, L)
- 9. Minced chicken patty** with cream sauce, potatoes, carrots and black currant jelly (L, E)
- 10. Pasta penne with chicken in pestosauce**
with roasted tomatoes (G)
- 11. Swedish hash**
served with beetroots and fried egg (E)
- 12. Meatballs** with rich gravy served with sugared lingonberries, pickled cucumber and mashed potatoes (P, L, E)
- 13. Oven baked pancake**
with smoked ham and preserved lingonberries (P, G, L, E)
- 14. Sausage Stroganoff**
with broccoli and rice (P)
- 15. Green asparagus soup**

Desserts

v26

- 1. Blueberry brownie**
with raspberry sauce (G, L, E)
- 2. Fruit salad**
served with whipped cream (L)
- 3. Vanilla ice cream à la Signatur** (L, E)
- 4. Carrot cake** (G, L, E)
- 5. Pear ice cream à la Signatur** (L, E)
- 6. Milk chocolate mousse** (L, E)
- 7. Pie of the season**
served with custard (G, L, E)
- 8. Traditional Swedish cheesecake**
with preserved berries (blueberry, raspberry and strawberry) and whipped cream (G, L, A, E)
- 9. Chocolate ball with coconut** (G)
- 10. Two kinds of hard cheese**
served with fig marmalade and crackers (G)

- A – Contains almonds
- E – Contains eggs
- G – Contains gluten
- L – Contains lactose
- P – Contains pork

Are you allergic or have questions about the origin of our meat? Talk to us in the ward kitchen.

Scan the QR code if you want to leave feedback, see more menus or read more about us.

