














Vecka 15
2024Matsedel för gästerna på Strandgården och
Triangeln

Måndag 8/4	Lunch	Korv á la Forsell med kokt potatis och vaxbönor Aprikoskräm och mjölk	
Tisdag 9/4	Lunch	Köttbullar med gräddsås, kokt potatis, blomkål och lingonsylt Jordgubbskräm med mjölk	
Onsdag 10/4	Lunch	Fiskgratäng med vitlök/basilika, potatismos, kokta morötter Nyponsoppa	
Torsdag 11/4	Lunch	Solgul rotfruktssoppa och krutonger Tunna pannkakor med sylt	
Fredag 12/4	Lunch	Medelhavs-biff med tomatsås, ugnstekt potatis och grönsaksblandning <i>Sojafärs smaksatt med ost och saltorkade tomater</i> Blandad fruktkräm med mjölk	
Lördag 13/4	Lunch	Fläskytterfilé med bearnaisesås, potatisgratäng och brysselkål Brownie	
Söndag 14/4	Lunch	Skånsk kalops med kokt potatis och inlagda rödbetor Inlagda persikor med vispad grädde	

Vecka 16
2024

Matsedel för gästerna på Strandgården och Triangeln

Måndag 15/4	Lunch	Potatis- och kycklinggratäng, värdshusgrönsak Rabarberkräm med mjölk	
Tisdag 16/4	Lunch	Lasagne Napolitana med vitkålssallad Fruktsoppa	
Onsdag 17/4	Lunch	Smakrik fiskgratäng med kokt potatis och ärtor <i>Sejfilé smaksatt med ost och salsa</i> Äppelkräm med mjölk	
Torsdag 18/4	Lunch	Ärtsoppa med fläsk Tunna pannkakor med sylt	
Fredag 19/4	Lunch	Kycklinglevergryta med kokt potatis, morötter och lingonsylt <i>Smak av bacon, lök och paprika</i> Svartvinbärskräm och mjölk	
Lördag 20/4	Lunch	Dillkött med kokt potatis och minimorötter <i>Av kalvkött</i> Kardemummakaka	
Söndag 21/4	Lunch	Skinkstek med paprikasås, kokt potatis och amerikansk grönsaksblandning Fruktscocktail och vaniljkesella	





Vecka 17
2024

Matsedel för gästerna på Strandgården och Triangeln

Måndag 22/4	Lunch	Aivargratinerad korb med potatismos och brytbönor Krusbärskräm och mjölk	
Tisdag 23/4	Lunch	Fiskgratäng med dill- och citron, ärtor, kokt potatis Björnbärskräm med mjölk	
Onsdag 24/4	Lunch	Färssås av soja med makaroner och vitkålssallad Rabarbersoppa	
Torsdag 25/4	Lunch	Fisksoppa med örter och citron Färskostkaka med sylt	
Fredag 26/4	Lunch	Pannbiff med gräddsås, blomkål, lingonsylt och kokt potatis Körsbärssoppa	
Lördag 27/4	Lunch	Champinjongratinerad kassler, kokt potatis och brysselkål Citronfromage	
Söndag 28/4	Lunch	Kycklinggulasch, crème fraicheklick, kokt potatis och brytbönor Morotskaka	








Vecka 18
2024

Matsedel för gästerna på Strandgården och Triangeln

Måndag 29/4	Lunch	Järpar med plommonsås, rostad potatis och rotfrukter Jordgubbskräm med mjölk	
Tisdag 30/4	Lunch	Stekt sejfilé med kall dill/löksås, kokt potatis, morötter Nyponsoppa	
Första maj Onsdag 1/5	Lunch	Benfritt revbenspjäll med äppelgräddsås, brysselkål och kokt potatis Spetskaka med vispad grädde	
Torsdag 2/5	Lunch	Ärtsoppa med fläsk Tunna pannkakor med sylt	
Fredag 3/5	Lunch	Köttbullar med bruna bönor och kokt potatis Päronkräm med mjölk	
Lördag 4/5	Lunch	Kycklinggryta med curry med ris och örter/majs/paprika Chokladkaka	
Söndag 5/5	Lunch	Plommonspäckad fläskkarré med sås, kokt potatis och värdshusgrönsaker <i>Såsen är smaksatt med rostad palsternacka och vitt vin</i> Gräddglass med mangosås	

Vecka 19
2024

Matsedel för gästerna på Strandgården och Triangeln

Måndag 6/5	Lunch	Kålpudding med gräddsås, kokt potatis och lingonsylt Blåbärssoppa	
Tisdag 7/5	Lunch	Kokt kapkummel i ägg- och persiljesås, kokt potatis och ärter Aprikoskräm med mjölk	
Onsdag 8/5	Lunch	Chili sin carne med kokt potatis och rivna morötter Äppelkräm med mjölk	
Torsdag Kristi Himmelfärds dag 9/5	Lunch	Portergryta, vinbärsjelé, värdehusgrönsak och kokt potatis Vaniljglass med rabarberkompott	
Fredag 10/5	Lunch	Isterband med dillstuvad potatis, inlagda rödbetor Fruktsoppa	
Lördag 11/5	Lunch	Lammfärsbiff med rödvinssås, potatisgratäng och bukettgrönsak Brylépudding med caramelsås	
Söndag 12/5	Lunch	Gratinerad kycklinglårfile med tomat och dragon, kokt potatis, varm grönsak Doroteakaka	

Vecka 20
2024Matsedel för gästerna på Strandgården och
Triangeln

Måndag 13/5	Lunch	Ugnstekt korv med persiljestuvade morötter och kokt potatis Körsbärssoppa	
Tisdag 14/5	Lunch	Fiskgratäng med tomat och ost, potatismos och ärter Sommarkräm med mjölk	
Onsdag 15/5	Lunch	Kycklingfärs i ugn med gräddsås, kokt potatis och brytböner Jordgubbssoppa	
Torsdag 16/5	Lunch	Ärtsoppa med fläsk Tunna pannkakor med sylt	
Fredag 17/5	Lunch	Fransk kycklinggryta med timjan och kokt potatis, varm grönsak Svart vinbärskräm och mjölk	
Lördag 18/5	Lunch	Fiskfilé av kapkummel med Sandefjordssmörsås, kokt potatis, ärter <i>Såsen är smaksatt med ansjovis, gräslök, kaviar och creme fraiche</i> Chokladpudding med vispgräde	
Söndag 19/5	Lunch	Ädelostgratinerad kassler, kokt potatis och amerikansk grönsaksblandning Rabarber- och jordgubbspaj med vaniljsås	