












Vecka 27
2024

Matsedel för gästerna på Götgården

Måndag 1/7	Lunch	Korv á la Forsell med kokt potatis och vaxbönor Rabarberkräm med mjölk	
	Kväll	Redd grönsakssoppa med ostsmörgås	
Tisdag 2/7	Lunch	Fiskgratäng med vitlök/basilika, potatismos, kokta morötter Nyponsoppa	
	Kväll	Broccoli- och ädelostgratäng med kallskuren skinka och kokt potatis	
Onsdag 3/7	Lunch	Stekt fläsk med löksås, kokt potatis och blomkål Mangokräm med mjölk	
	Kväll	Mannagrynskaka med saftsås och korvsmörgås	
Torsdag 4/7	Lunch	Minestrone-soppa Färskostkaka med sylt	
	Kväll	Pytt i panna med rödbetor	
Fredag 5/7	Lunch	Kycklinglevergryta med kokt potatis, morötter och lingonsylt Kökets val av dessert	
	Kväll	Kallskuren kassler med bbq-dressing, coleslaw sallad och ugnstekt potatis <i>Salladen innehåller vitkål, morötter, senap, majonnäs och gräddfil</i>	
Lördag 6/7	Lunch	Fläskytterfilé med bearnaisesås, potatisgratäng och brysselkål Melonsallad med turkisk vaniljyoghurt	
	Kväll	Prinskorv med svamp- och palsternacksgratäng	
Söndag 7/7	Lunch	Skånsk kalops med kokt potatis och inlagda rödbetor Gräddglass med bärsås	
	Kväll	Potatisbullar med bacon och lingonsylt	












Vecka 28
2024

Matsedel för gästerna på Götgården

Måndag 8/7	Lunch	Potatis- och kycklinggratäng, värdshusgrönsak Aprikoskräm och mjölk	
	Kväll	Broccolisoppa med färskostklick och ostsmörgås	
Tisdag 9/7	Lunch	Smakrik fiskgratäng med kokt potatis och ärtor <i>Sejfilé smaksatt med ost och salsa</i> Fruktsoppa	
	Kväll	Grillkorv och potatismos, gurkmajonnäs	
Onsdag 10/7	Lunch	Lasagne Napolitana med vitkålssallad Jordgubbskräm med mjölk	
	Kväll	Kökets val	
Torsdag 11/7	Lunch	Fisksoppa med örter och citron Tunna pannkakor med sylt	
	Kväll	Lapskojs med inlagda rödbetor	
Fredag 12/7	Lunch	Grekisk färsbiff med kall vitlökssås, bönor och kokt potatis Svartvinbärskräm och mjölk	
	Kväll	Kycklinggratäng och ris, sallad <i>Smaksatt med bacon, ananas och banan</i>	
Lördag 13/7	Lunch	Champinjongratinerad kassler, kokt potatis och brysselkål Citronfromage	
	Kväll	Inlagd sill med gräddfil, ägghalva, kokt potatis och tomat	
Söndag 14/7	Lunch	Kycklingfrikassé med morötter och kokt potatis <i>Smaksatt med dill och ättika</i> Inlagda persikor med vispad gräde	
	Kväll	Rökt skinka med mimosasallad och kokt potatis	











Vecka 29
2024

Matsedel för gästerna på Götgården

Måndag 15/7	Lunch	Färssås av soja med makaroner och vitkålssallad Hallonkräm och mjölk	
	Kväll	Kryddig linsoppa med aioli med ostsmörgås	
Tisdag 16/7	Lunch	Aivargratinerad korv med potatismos och brytböner Björnbärskräm med mjölk	
	Kväll	Äppelris med mjölk och skinksmörgås	
Onsdag 17/7	Lunch	Gratinerad fisk med bacon och dill, varm grönsak och kokt potatis Smoothie med jordgubb	
	Kväll	Fransk biff med krämig ratatouille och ugnstekta potatis <i>Biffen är gjord av sojafärs, vitlök, örter, dijonsenap</i>	
Torsdag 18/7	Lunch	Potatis- och purjolökssoppa med rostade frön Tunna pannkakor med sylt	
	Kväll	Broccoli- och rökt kycklinggratäng med kokt potatis <i>Smaksatt med senap och dragon</i>	
Fredag 19/7	Lunch	Pannbiff med gräddsås, blomkål, lingon och kokt potatis Körsbärssoppa	
	Kväll	Gubbröra med kavring	
Lördag 20/7	Lunch	Slottsgryta, pressgurka, vinbärsgele och kokt potatis <i>Grytan innehåller nötbog, morot, anjois och grädde</i> Mangomousse	
	Kväll	Kökets val av matpaj med blandsallad och sweetchilidressing	
Söndag 21/7	Lunch	Stekt kycklinglårfile med citronsås och stekt potatis, varm grönsak Gräddglass med jordgubbssås	
	Kväll	Skånsk äggakaka med lingonsylt	











Vecka 30
2024

Matsedel för gästerna på Götgården

Måndag 22/7	Lunch	Järpar med tzatziki, rostade potatis och rotfrukter Jordgubbskräm med mjölk	
	Kväll	Blomkålssoppa med ostsmörgås	
Tisdag 23/7	Lunch	Rimmad fläsklägg med pepparrotssås och kokt potatis Nyponsoppa	
	Kväll	Snickarlåda och sallad <i>Ugnsomelett med potatis, palsternacka, lök, ost och korv</i>	
Onsdag 24/7	Lunch	Stekt sejfilé med kall dill/rödlöksås, kokt potatis, morötter Körsbärssoppa	
	Kväll	Grönsaksmoussaka med broccoli	
Torsdag 25/7	Lunch	Solskensoppa med klick Färskostkaka med sylt	
	Kväll	Korvgryta med majs och kokt potatis <i>Smak av mango chutney</i>	
Fredag 26/7	Lunch	Köttbullar med gräddsås, potatismos, blomkål och lingonsylt Päronkräm med mjölk	
	Kväll	Janssons frestelse med tomathalva	
Lördag 27/7	Lunch	Stekt kycklinglårfile med dragonsås, morotssymfoni och kokt potatis Kökets val av dessert	
	Kväll	Rökt skinka med krämig potatissallad och picklad rödlök	
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	
	Kväll	Rotfruktsplättar med lingonsylt	












Vecka 31
2024

Matsedel för gästerna på Götgården

Måndag 29/7	Lunch	Chili sin carne med kokt potatis och rivna morötter Blåbärssoppa	
	Kväll	Morotssoppa med klick smaksatt med lime och ostsmörgås	
Tisdag 30/7	Lunch	Fiskgratäng med dill, potatismos och ärter Aprikoskräm med mjölk	
	Kväll	Kokta grönsaker med skinksås och kokt potatis	
Onsdag 31/7	Lunch	Biff a´ la Lindström med gräddsås, kokt potatis och brytböner Äppelkräm med mjölk	
	Kväll	Fiskbullar i hummersås och kokt potatis	
Torsdag 1/8	Lunch	Grönsakssoppa med basilika och citron Tunna pannkakor med sylt	
	Kväll	Grönsaksbiff Caribbien med kall örtsås och ugnstekt potatis	
Fredag 2/8	Lunch	Fransk kycklingryta med timjan, kokt potatis och sommARBlandning Svart vinbärskräM och mjölk	
	Kväll	Grillkorv med potatismos, hackad gurka och rostad lök	
Lördag 3/8	Lunch	Lammfärsbiff med rödvinssås, potatisgratäng och bukettgrönsak Brylépudding med caramelsås	
	Kväll	Toast Lingström Kall skinkröra med pepparrot serveras på bröd med gröna blad och tomatklyfta	
Söndag 4/8	Lunch	Gratinerad kycklinglårfile med tomat och dragon, kokt potatis, varm grönsak Vaniljglass med chokladsås	
	Kväll	Ugnspannkaka med keso och sylt	

Vecka 32
2024

Matsedel för gästerna på Götgården

Måndag 5/8	Lunch	Köttkorv med potatissos och brysselkål Fruksoppa	
	Kväll	Spenatsoppa med ägghalva och ostsmörgås	
Tisdag 6/8	Lunch	Stekt sejfilé med kall senapssås, kokt potatis och ärtor Hallonkräm med mjölk	
	Kväll	Skinkfrestelse	
Onsdag 7/8	Lunch	Kålpudding med gräddsås, kokt potatis och lingonsylt Smoothie med mango och banan	
	Kväll	Mannagrynskaka med saftsås och ostsmörgås	
Torsdag 8/8	Lunch	Solgul rotfruktssoppa med krutonger Tunna pannkakor med sylt	
	Kväll	Lapskojs med rödbetor	
Fredag 9/8	Lunch	Lasagne med vitkålssallad Jordgubbssoppa	
	Kväll	Grön ärtsoppa med pepparrotscrème, bröd och färskost	
Lördag 10/8	Lunch	Fiskfilé av hoki med Sandefjordssmörsås, kokt potatis, ärtor <i>Såsen är smaksatt med ansjovis, gräslök, kaviar och creme fraiche</i> Chokladpudding med vispgräde	
	Kväll	Kalvsylta med rödbetsallad och kokt potatis	
Söndag 11/8	Lunch	Ädelostgratinerad kassler, kokt potatis och amerikansk grönsaksblandning Rabarber- och jordgubbspaj med vaniljsås	
	Kväll	Rotfruktspytt med quorn och kall curry/mangodressing	