












Vecka 21  
2024Matsedel för gästerna på Strandgården och  
Triangeln








Måndag 20/5	Lunch	<b>Köttkorv med potatismos och brysselkål</b> <b>Blåbärssoppa</b>	
Tisdag 21/5	Lunch	<b>Ugnstekt sejfilé med spenatstuvning och kokt potatis</b> <b>Rabarberkräm med mjölk</b>	
Onsdag 22/5	Lunch	<b>Köttbullar med gräddsås, kokt potatis, blomkål och lingonsylt</b> <b>Äppelkräm med mjölk</b>	
Torsdag 23/5	Lunch	<b>Minestrone-soppa</b> <b>Ålandspannkaka med sylt</b>	
Fredag 24/5	Lunch	<b>Lasagne med vitkålssallad</b> <b>Päronsoppa med kardemummaklick</b>	
Lördag 25/5	Lunch	<b>Stekt kycklinglårfile med pepparsås, kokt potatis och morotssymfoni</b> <b>Mangomousse</b>	
Söndag Mors dag 26/5	Lunch	<b>Biff Stroganoff med kokt potatis och vaxbönor</b> <i>Nötkött med smak av tomat och lök</i> <b>Silviakaka</b>	

Vecka 22  
2024Matsedel för gästerna på Strandgården och  
Triangeln

Måndag 27/5	Lunch	<b>Stekt fläsk med löksås, blomkål och kokt potatis</b> <b>Svart vinbärskräm och mjölk</b>	
Tisdag 28/5	Lunch	<b>Stekt sejfilé med kall senapssås, kokt potatis och ärtor</b> <b>Jordgubbs- och fläderkräm med mjölk</b>	
Onsdag 29/5	Lunch	<b>Korv Stroganoff med kokt potatis och vaxbönor</b> <b>Björnbärskräm med mjölk</b>	
Torsdag 30/5	Lunch	<b>Ärtsoppa med fläsk</b> <b>Tunna pannkakor med sylt</b>	
Fredag 31/5	Lunch	<b>Köttfärslimpa med gräddsås, kokt potatis, morötter,</b> <b>lingonsylt</b> <b>Rabarbersoppa med mandelklick</b>	
Lördag 1/6	Lunch	<b>Ost- och ananasgratinerad kassler, kokt potatis, haricotsverts</b> <b>Päronkaka</b>	
Söndag 2/6	Lunch	<b>Burgundisk köttgryta med kokt potatis och värdhusgrönsak</b> <i>Nötkött smaksatt med rödvin, syltlök och champinjoner</i> <b>Inlagda persikor med vaniljkesella</b>	

Vecka 23  
2024






# Matsedel för gästerna på Strandgården och Triangeln

Måndag 3/6	Lunch	<b>Köttfärssås med makaroner och vitkålssallad</b> <b>Blandad fruktkräm med mjölk</b>	
Tisdag 4/6	Lunch	<b>Fiskgratäng med vitlök och basilika och potatismos, ärtor</b> <b>Fruktsoppa</b>	
Onsdag 5/6	Lunch	<b>Ugnstekt korb med stuvad vitkål och kokt potatis</b> <b>Äppelkräm med mjölk</b>	
Torsdag <b>Nationaldag</b> 6/6	Lunch	<b>Slottsgryta, pressgurka, vinbärsgelé och kokt potatis</b> <i>Grytan innehåller nötbog, morot, anjovis och grädd</i> <b>Mandeltårta med jordgubbsmousé</b>	
Fredag 7/6	Lunch	<b>Wallenflexare med potatismos, smält smör, ärtor o lingonsylt</b> <b>Aprikoskräm</b>	
Lördag 8/6	Lunch	<b>Kapkummel i vitvinssås och räkor, citronklyfta, ärtor samt</b> <b>kokt potatis</b> <b>Kärleksmums</b>	
Söndag 9/6	Lunch	<b>Kreolsk gryta med ris och smörgåsgurka</b> <i>Grytbitar av fläskkött, chorizo, oliver, syltlök och paprika</i> <b>Gräddglass med kolasås</b>	

Vecka 24  
2024Matsedel för gästerna på Strandgården och  
Triangeln







Måndag 10/6	Lunch	<b>Tomat/ostgratinerad korv med potatismos och brytböner</b> <b>Krusbärskräm med mjölk</b>	
Tisdag 11/6	Lunch	<b>Sejfilé i kokoscurry med kokt potatis, ärtor</b> <b>Nyponsoppa</b>	
Onsdag 12/6	Lunch	<b>Köttbullar med gräddsås, kokt potatis, bönor och lingonsylt</b> <b>Mangokräm</b>	
Torsdag 13/6	Lunch	<b>Gulaschsoppa med klick</b> <i>Smak av paprika, morötter, tomat och kummin</i> <b>Färskostkaka med sylt</b>	
Fredag 14/6	Lunch	<b>Kycklinglevergryta med kokt potatis, morötter och lingonsylt</b> <i>Smak av bacon, lök och paprika</i> <b>Körsbärssoppa</b>	
Lördag 15/6	Lunch	<b>Fransk fläskköttsgryta med kokt potatis och amerikansk grönsaksblandning</b> <i>Smak av champinjoner och dijonsenap</i> <b>Brylépudding med caramelsås</b>	
Söndag 16/6	Lunch	<b>Örtkryddat kalkonbröst med potatisgratäng, värdhusgrönsak</b> <b>Rabarberpaj med vaniljsås</b>	

Vecka 25  
2024Matsedel för gästerna på Strandgården och  
Triangeln

Måndag 17/6	Lunch	<b>Köttkorv och rotmos, brysselkål Nyponsoppa</b>	
Tisdag 18/6	Lunch	<b>Sprödbakad kolja med remouladsås och kokt potatis, rivna morötter Päronkräm och mjölk</b>	
Onsdag 19/6	Lunch	<b>Kåldolmar med gräddsås, kokt potatis och lingonsylt Fruktsoppa</b>	
Torsdag 20/6	Lunch	<b>Grönsakssoppa med basilika och citron Tunna pannkakor med sylt</b>	
Fredag 21/6 Midsommar- afton	Lunch	<b>Midsommarbuffé <i>se bilaga</i></b>	
Lördag 22/6	Lunch	<b>Stekt kycklinglårfile med krämig tomatsås, kokt potatis och värdshusgrönsak Vaniljkaka med äppelkompott</b>	
Söndag 23/6	Lunch	<b>Pepparrotskött med kokt potatis och minimorötter, pepparrot <i>Av nötkött</i> Inlagda päron med vaniljkesella</b>	

Vecka 26  
2024

# Matsedel för gästerna på Strandgården och Triangeln

Måndag 24/6	Lunch	<b>Leverbiff med gräddsås och kokt potatis, vitkålslingon Blåbärssoppa</b>	
Tisdag 25/6	Lunch	<b>Sejfilé i hummersås och potatismos, ärtor Aprikoskräm med mjölk</b>	
Onsdag 26/6	Lunch	<b>Chili sin carne med kokt potatis och rivna morötter Äppelkräm med mjölk</b>	
Torsdag 27/6	Lunch	<b>Redd fisksoppa Soppa innehåller morötter, örter, purjolök, dill, kryddpeppar Grekisk mannagrynskaka - Galatoptia</b>	
Fredag 28/6	Lunch	<b>Isterband med dillstuvad potatis och inlagda rödbetor Jordgubbssoppa</b>	
Lördag 29/6	Lunch	<b>Kycklinggryta med curry, ris och örter/majs/paprika Chokladpudding med vispad grädde</b>	
Söndag 30/6	Lunch	<b>Plommonfylld fläskkarré med gräddsås, kokt potatis och bukettgrönsak Smulpaj med äpple och vaniljsås</b>	