




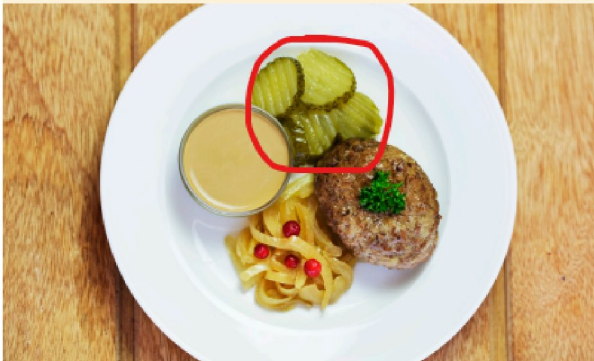






Serveringsinstruktion ordinarie Fleximeny

Huvudrätter	Lägg till på avdelning:
Alla huvudrätter med sås i skål	Efter uppvärmning hälls såsen över proteindelen.
<p>7 - 9. Soppor</p>   	<p>+ toppning/garityr</p> <p>Sparrissoppa – sparrisbitar</p> <p>Skaldjurssoppa – räkor & dill</p> <p>Grön ärtsoppa – Bacon</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toppningen levereras & förvaras fryst i portionsförpackning • Lägg fryst toppning i soppan innan uppvärmning. Rör om efter uppvärmning. <p>+ Smörgås m proteinrikt pålägg Ska alltid serveras till soppa</p> <p>+ Efterrätt Ska alltid serveras till soppa</p>
<p>10. Caesarsallad</p> 	<p>+ Krutonger (Glutenfria)</p> <p>Krutongerna är portionsförpackade & kommer med salladen. Ställs på brickan när patienten serveras.</p>

<p>14. Tacogratäng</p> 	<p>+ Nachochips</p> <p>Beställs i Matilda web. Levereras i kantin, 8 portioner/kantin Läggs upp på tallriken eller i skål efter uppvärmning.</p>
<p>21. Pannbiff med gräddsås</p> 	<p>+ Smörgåsgurka + Lingonsylt (fråga patienten)</p> <p>Beställs i Matilda web Läggs upp på tallriken eller i skål efter uppvärmning.</p>
<p>22. Raggmunk med fläsk</p> 	<p>+ Lingonsylt</p> <p>Beställs i livsmedelslistan i Matilda web. (Under Flexitillbehör)</p>

Smårätter	
<p>2. Fröknäcke med ost & rabarbermarmelad</p> 	<p>+ Fröknäcke</p> <p>Beställs i Matilda Web. Levereras i kantin. 8 portioner/kantin.</p>
<p>3. Pannkaka</p> 	<p>+ Sylt + grädde</p> <p>Pannkaka beställs i Matilda web. Den levereras fryst i kartong med 16 styck/förpackning. Tina och värm upp vid beställning. Serveras med sylt och grädde, om inte patienten önskar annat. Använd gräddsifon för att spritsa grädden fint.</p>
<p>4. Skagenröra</p> 	<p>+ Kavring (laktosfri)</p> <p>Beställs i Matilda web. Skulle en patient inte vara sugen på kavring går det även bra att erbjuda exempelvis knäckebröd, tunnbröd, kokt ägg eller potatis till, eller bara äta skagenröran som den är.</p> <p>Önskar patienten glutenfritt, använd glutenfritt bröd.</p>

Dessert	
<p>31. Äpple & rabarberkompott</p> 	<p>+ Grädde</p> <p>Om patienten önskar mjölkfritt, går det att använda mjölkfritt alternativ ex. havredryck.</p>
<p>32. Kökets smoothie</p> 	<p>Häll upp i glas</p> <p>Glasen ska vara hela, funktionella & enhetliga, gärna shotsglas. (Det finns ett shotsglas i konceptet som beställs i Matilda web)</p> <p>1 portion fördelas på 2-3 shotsglas.</p>
<p>33. Härlagad ostkaka</p> 	<p>+ Sylt + grädde</p> <p>Ostkakan kan värmas</p> <p>Matilda web och läggs på efter uppvärmning. Använd gräddesifon & spritsa på grädde</p>
<p>34. Chokladbit</p> 	<p>Beställ kartong i Matilda web. Vid servering till patient serveras 1 chokladbit, om patienten inte önskar fler.</p> <p>Om en anhörig köper en dessert & vill ha chokladbit, serveras 3 chokladbitar.</p>