

Vecka 19
2026

Matsedel för gästerna på Götgården

Måndag 4/5	Lunch	Korv á la Forsell med kokt potatis och vaxbönor Aprikoskräm och mjölk	
	Kväll	Redd grönsakssoppa med ostsmörgås	
Tisdag 5/5	Lunch	Fiskgratäng med vitlök/basilika, potatismos, kokta morötter Rabarberkräm med mjölk	
	Kväll	Skinkomelett och tomatsallad	
Onsdag 6/5	Lunch	Isterband med persiljestuvad potatis och inlagda rödbetor Nyponsoppa	
	Kväll	Risgrynspudding med saftsås och ostsmörgås	
Torsdag 7/5	Lunch	Fisksoppa med örter och citron Färskostkaka med sylt	
	Kväll	Lapskojs med inlagda rödbetor	
Fredag 8/5	Lunch	Medelhavs-biff med tomatsås, kokt potatis och grönsaksblandning <i>Sojafärs smaksatt med ost och soltorkade tomater</i> Blandad fruktkräm med mjölk	
	Kväll	Kycklinggratäng och ris, sallad <i>Smaksatt med bacon, ananas och banan</i>	
Lördag 9/5	Lunch	Fläskytterfilé med bearnaisesås, potatisgratäng och brysselkål Brylépudding med caramelsås	
	Kväll	Rökt skinka med mimosasallad och kokt potatis	
Söndag 10/5	Lunch	Skånsk kalops med kokt potatis och inlagda rödbetor Kardemummakaka med vispad grädde	
	Kväll	Potatisbullar med bacon och lingonsylt	













Vecka 20
2026

Matsedel för gästerna på Götgården

Måndag 11/5	Lunch	Potatis- och kycklinggratäng, värdshusgrönsak Jordgubbskräm med mjölk	
	Kväll	Broccolisoppa med färskostklick och ostsmörgås	
Tisdag 12/5	Lunch	Lasagne Napolitana med vitkålssallad Mangokräm med mjölk	
	Kväll	Falsk kalvdans med sylt och pastejsmörgås	
Onsdag 13/5	Lunch	Smakrik fiskgratäng med kokt potatis och örter <i>Sejfilé smaksatt med ost och salsa</i> Bärkräm med mjölk	
	Kväll	Pytt i panna med rödbetor	
Torsdag 14/5 <i>Kristi himmelfärds dag</i>	Lunch	Portergryta med vinbärgelé och pressgurka, kokt potatis Falsk potatisbakelse	
	Kväll	Toast Lingström <i>Kall skinkröra med pepparrot serveras på bröd med gröna blad och tomatklyfta</i>	
Fredag 15/5	Lunch	Pannbiff med gräddsås, blomkål, kokt potatis och lingonsylt Körsbärssoppa	
	Kväll	Asiatisk kycklingsoppa med bröd och färskost <i>Smak av röd curry och kokosmjölk</i>	
Lördag 16/5	Lunch	Dillkött med kokt potatis och minimorötter <i>Av kalvkött</i> Spetskaka med vispad grädde	
	Kväll	Laxfrestelse med blandad sallad <i>Med rökt lax och purjolök</i>	
Söndag 17/5	Lunch	Skinkstek med paprikasås, kokt potatis och amerikansk grönsaksblandning Fruktcocktail och vaniljkesella	
	Kväll	Prinskorv med svamp- och palsternacksgratäng	





Vecka 21
2026

Matsedel för gästerna på Götgården

Måndag 18/5	Lunch	Ajvargratinerad korv med potatismos och brytböner Fruksoppa	
	Kväll	Kryddig linsoppa med aioli med ostsmörgås	
Tisdag 19/5	Lunch	Fiskgratäng chimichurri med kokt potatis och örter Björnbärskräm med mjölk	
	Kväll	Kokta grönsaker med skinksås och kokt potatis	
Onsdag 20/5	Lunch	Färssås med makaroner och vitkålssallad Krusbärskräm och mjölk	
	Kväll	Äppelris med mjölk och skinksmörgås	
Torsdag 21/5	Lunch	Cowboysoppa Ålandspannkaka med sylt	
	Kväll	Grillkorv med potatismos och gurkmajonnäs	
Fredag 22/5	Lunch	Kycklinglevergryta med kokt potatis, morötter och lingonsylt <i>Med bacon, lök och paprika</i> Svartvinbärskräm och mjölk	
	Kväll	Kallskuren kassler med bbq-dressing, coleslaw sallad och ugnstekt potatis <i>Salladen innehåller vitkål, morötter, senap, majonnäs och gräddfil</i>	
Lördag 23/5	Lunch	Lammfärsbiff med rödvinssås, potatisgratäng och brytböner Citronfromage	
	Kväll	Potatis- och köttfärsgratäng med sallad och sweet chilidressing	
Söndag 24/5	Lunch	Fläskkarré med plommonsmak, sås, kokt potatis och bukettgrönsak <i>Såsen är smaksatt med rostad palsternacka och vitt vin</i> Morotskaka	
	Kväll	Löksill med ägghalva, gräddfil, kokt potatis och tomat	

Vecka 22
2026

Matsedel för gästerna på Götgården

Måndag 25/5	Lunch	Järpar med tzatziki, rostad potatis och rotfrukter Jordgubbskräm med mjölk	
	Kväll	Blomkålssoppa med ostsmörgås	
Tisdag 26/5	Lunch	Stekt sejfilé med kall dill/rödlöksås, kokt potatis och morötter Nyponsoppa	
	Kväll	Fransk biff med krämig ratatouille och ugnstekt potatis <i>Biffen är gjord av sojafärs, vitlök, örter, dijonsenap</i>	
Onsdag 27/5	Lunch	Rimmad fläsklägg med pepparrotssås och rotmos Rabarberkräm med mjölk	
	Kväll	Korvgryta med majs och kokt potatis <i>Smak av mango chutney</i>	
Torsdag 28/5	Lunch	Solskensoppa med klick Tunna pannkakor med sylt	
	Kväll	Laxdröm serveras med citronklyfta och rostade rödbetor <i>Potatismos med rökt lax och spenat</i>	
Fredag 29/5	Lunch	Köttbullar (<i>kyckling</i>) med gräddsås, kokt potatis, blomkål och lingonsylt Päronkräm med mjölk	
	Kväll	Färskostlasagne med sallad och vinägrette	
Lördag 30/5	Lunch	Kycklinggryta med curry med ris och ärter/majs/paprika Chokladkaka	
	Kväll	Rökt skinka med legymsallad och kokt potatis	
Söndag 31/5 <i>Mors dag</i>	Lunch	Pocherad kapkummel med varm citronsås, kokt potatis och tricolormix Vaniljglass med hallonsås	
	Kväll	Ost- och grönsakspaj med sallad och dressing	

Vecka 23
2026

Matsedel för gästerna på Götgården

Måndag 1/6	Lunch	Chili sin carne med kokt potatis och rivna morötter Blåbärssoppa	
	Kväll	Spenatsoppa med ägghalva och ostsmörgås	
Tisdag 2/6	Lunch	Kålpudding med gräddsås, kokt potatis och lingonsylt Aprikoskräm med mjölk	
	Kväll	Snickarlåda och sallad <i>Ugnsomelett med potatis, palsternacka, lök, ost och korv</i>	
Onsdag 3/6	Lunch	Fiskgratäng med dill, potatismos och ärter Äppelkräm med mjölk	
	Kväll	Mannagrynspudding med saftsås och ostsmörgås	
Torsdag 4/6	Lunch	Ärtsoppa med fläsk Tunna pannkakor med sylt	
	Kväll	Kryddig kyckling- och majsgröta med kornris	
Fredag 5/6	Lunch	Isterband med persiljestuvad potatis och inlagda rödbetor Jordgubbssoppa	
	Kväll	Grön ärtsoppa med pepparrotscrème, bröd och färskost	
Lördag 6/6 <i>National- dagen</i>	Lunch	Slottsgryta, pressgurka, vinbärsgeleé och kokt potatis <i>Grytan innehåller nötbog, morot, anjovis och grädde</i> Mandeltårta med jordgubbsmoussé	
	Kväll	Matjessill med röd lök, gräddfil, ägghalva, kokt potatis och tomat	
Söndag 7/6	Lunch	Gratinerad kycklinglårfile med tomat och dragon, kokt potatis, varm grönsak Brylépudding med caramelsås	
	Kväll	Äggakaka med lingonsylt	

Vecka 24
2026

Matsedel för gästerna på Götgården

Måndag 8/6	Lunch	Ugnstekt korv med persiljestuvade morötter och kokt potatis Fruksoppa	
	Kväll	Potatis- och purjolökssoppa med ostsmörgås	
Tisdag 9/6	Lunch	Stekt sejfilé med kall senapssås, kokt potatis och ärtor Sommarkräm med mjölk	
	Kväll	Lapskojs med rödbetor	
Onsdag 10/6	Lunch	Kycklingfärs i ugn med gräddsås, kokt potatis och brytböner Svart vinbärskräm och mjölk	
	Kväll	Kallskuren kassler med potatissallad och blandad sallad	
Torsdag 11/6	Lunch	Solgul rotfruktssoppa med solrospesto Tunna pannkakor med sylt	
	Kväll	Skinkfrestelse	
Fredag 12/6	Lunch	Fransk kycklinggryta med timjan, kokt potatis och varm grönsak Wienerbröd	
	Kväll	Korvpanna med dijonnaise och picklad rödlök (stekt potatis, lök, korv)	
Lördag 13/6	Lunch	Fiskfilé av kapkummel med Sandefjordssmörsås, kokt potatis och ärtor <i>Såsen är smaksatt med ansjovis, gräslök, kaviar och creme fraiche</i> Chokladpudding med vispgrädd	
	Kväll	Rotfruktsmedaljong med bacon och lingonsylt	
Söndag 14/6	Lunch	Ädelostgratinerad kassler, kokt potatis och amerikansk grönsaksblandning Rabarber- och jordgubbspaj med vaniljsås	
	Kväll	Laxlåda med skirat smör och ärtor	