

Lägermeny Ransberg

Måndag

Lunch

Börjessons köttbullar med potatis och gräddsås
Börjessons vegetariska köttbullar med potatis och gräddsås

Middag

Köttfärsgulasch med crème fraiche
Vegfärsgulasch med crème fraiche

Tisdag

Lunch

Falafel

Middag

Spaaks Korvgryta med ris
Lönnboms Kikärtsgryta med ris

Onsdag

Lunch

Panerad fisk med potatis och remouladsås
Vegetariska nuggets med potatis och remouladsås

Middag

Ransburgare med bröd, dressing mm
Grön Ransburgare med bröd, dressing mm
Efterätt

Torsdag

Lunch

Pasta med sås på rökt bog och ost
Pasta med sås på broccoli och ost

Maträtterna kan ändras beroende på tillgång
Kursiv stil är vegetariska rätter

Middag

Troilis Tacos med tillbehör
Troilis vegetariska tacos med tillbehör

Fredag

Lunch

Potatissoppa med grönsaker

Middag

Hammarens Köttfärssås med pasta
Hammarens Linsfärssås med pasta
Efterätt

Lördag

Lunch

Kikärts- och blomkålsgryta

Middag

Varmrökt lax med potatismos och gröna ärtor
Kokt broccoli med rostade solroskärnor, tamari, röra med potatismos och gröna örter
Efterätt

Söndag

Lunch

Tomatsoppa med linser

Middag

Chili Con Carne med ris
Chili Sin Carne med ris



Hajkmeny

Vid hajk väljs rätterna fritt, nedanstående rätter är rekommenderade ur hållbarhets- och utrustningssynpunkt, där första rätten är den som bör tillagas först och den sista är den med bäst hållbarhet på råvarorna. Det går även bra att beställa råvaror till smörgåsar vid en eller flera måltider vid hajk.

1. Varmrökt lax med potatismos, gröna ärter.
2. Pasta med sås på rökt bog och ost
3. Tomatsoppa med linser

Kom ihåg att meddela senast 3 veckor innan ankomst vilka rätter ni vill ha för att säkerställa att vi har råvaror hemma.

Vid eldningsförbud

Vid eldningsförbud ersätts några av måltiderna med alternativ mer anpassade för tillagning med begränsad kokutrustning.

Vi tillhandahåller er 1 kokplatta per 25 personer vid eldningsförbud, vår meny för eldningsförbud är sedan anpassad efter det. Vid eldningsförbud serverar köket kokta tillbehör till vissa måltider, pga av ökad arbetsbelastning behöver lägerdeltagare vara beredd på att bistå köket med funktionärer.

Matuthämtning

Maten hämtas ut tre gånger om dagen:

07:00 till 08:00 för frukost

10:30 till 12:15 för lunch

16:30 till 18:00 för middag och kvällsfika

Vid låg beläggning kontaktar vi er och kommer överens om en tid. Upphämtningstiderna är anpassade så att råvarorna ska hålla utan egen kylförvaring. Råvarorna lämnas ut i lådor som vi sedan behöver få tillbaka vid nästa matutlämning

Meddela senast 3 veckor innan ankomst hur ni vill att maten ska paketeras samt hur många portioner av vardera kött och vegetariskt. Vi packar fritt enligt önskemål, dock minst 10 portioner per låda när gruppen är minst 20 personer stor.

Inryckning- och utryckningsmat

Första måltiden är antingen från menyn eller så serverar vi färdiggrillad korv med bröd vid Herrgården. Meddela vilket alternativ ni väljer senast 3 veckor innan.

Specialkost och andra önskemål

Specialkost behöver vi senast 3 veckor innan ankomst. Specialkost annan än vegetarisk rätter skapar våra kockar recept för när vi får in specialkosten. Vi tar i normala fall hänsyn till nedanstående specialkost samt alla förekommande allergier.

Vegetarisk kost

Vegansk kost

Fläskfri kost

Vill ni baka tårta, göra marängsviss eller något annat eget så går det också bra om vi får information om det minst 3 veckor före ankomst. Eventuella extrakostnader debiteras utöver lägeravgiften.

Sallad

Sallad ingår som tillbehör till nästan alla måltider.

Frukt

En frukt om dagen ingår och hämtas ut under frukostutlämningen, meddela gärna om ni märker att inte all frukt går åt.

Frukost och kvällsfika

I Frukost ingår det följande: havregryn till gröt, lingonsylt, mjölk, fil, yoghurt, müsli, cornflakes, bröd, smör, skinka, salami, ost, grönsakspålägg, ägg, kaviar, marmelad, kaffe, te, och varm choklad. Samt respektive motsvarighet för specialkost. Meddela även här hur åtgången är så att vi kan minska vårt svinn. I kvällsfika ingår det bröd, smör, pålägg samt varm dryck.

Råvaror på Ransberg

Kött som serveras på Ransberg är producerat av Hemgården i Råda, köttfärs levereras från Kils slakteri. Laxen produceras av Gustavalax och den övriga fisken är MSC märkt. Undantagsvis kommer råvarorna från andra leverantörer. Förutom Torsk använder vi endast svenskt kött och fisk på vår anläggning. Rätterna har fått sina namn döpta efter framstående kvinnor och män som verkat på Ransberg under åren.

