Meny vecka 13

Menyn gäller för vårdboendena Murteglet, Kungshult, Fullriggaren, Stattenahemmet, Valltorp, Ragnvallagården, Lussebäcksgården, Bergaliden samt Dunkerska huset. Maten kommer från Kungshults tillagningskök.

Måndagen den 25 mars, våffeldagen

Dagens lunch: Prinskorv med morotsstuvning (kokt potatis).
Dagens alternativ: Broccoligratäng med rökt hönskött & ädelost (kokt potatis, grönsallad).
Dagens gröna: Vegetarisk korv med morotsstuvning (kokt potatis).
Dessert: Apelsinsoppa med mandariner (ev. lättvispad grädde).

Tisdagen den 26 mars

Dagens lunch: Kokt fisk med skånsk senapssås (kokt potatis, gröna bönor).
Dagens alternativ: Minestronesoppa med minipasta (smörgås). Lättuggat alternativ.
Dagens gröna: Minestronesoppa med minipasta (smörgås).
Dessert: Aprikoshalvor (vispad grädde eller glass).

Onsdagen den 27 mars

Dagens lunch: Persiljefärsbiff med gräddsås, potatismos (grönsaker, lingon, ättiksgurka).
Lättuggat alternativ.
Dagens alternativ: Pepparrotskött (kokt potatis, grönsaker).
Dagens gröna: ”Persiljepuckar” med gräddsås, potatismos (grönsaker, lingon, ättiksgurka).
Dessert: Glassbägare.

Torsdagen den 28 mars, skärtorsdag

Dagens lunch: Ängamat (matig smörgås). Lättuggat alternativ.
Dagens alternativ: ”Kunglig kycklinggryta” (med bl.a. paprika & champinjoner)
(kokt potatis, grönsaker, grönsallad).
Dagens gröna: Ängamat (matig smörgås).
Dessert: Krusbärskräm (gräddmjölk).

Fredagen den 29 mars, långfredag

Förrätt: Miniostpaj med röra med varmrökt lax (garneringsgrönsaker).
Varmrätt: Fläskfilé med potatisgratäng, örtskysås och (haricots verts, grönsallad).
Dagens gröna: Miniostpaj med vegetarisk röra (garneringsgrönsaker).
Dagens gröna varmrätt: Quornburgare med potatisgratäng, örtskysås och (haricots verts, grönsallad).
Dessert: Chokladmousse med apelsinsås (chokladdekor, ev. vispad grädde).

Lördag den 30 mars, påskafton

Påskbuffé: Branteviks-sill, krämig romsill, gravad lax, hovmästarsås
(kokt potatis, kavring, kokt ägg, lagrad ost).
Dagens alternativ: Äggakaka med stekt fläsk (lingon).
Dagens gröna: Två sorters ”svill”, gravad morot, hovmästarsås
(kokt potatis, kavring, kokt ägg, lagrad ost).
Dessert: Citronmarängtårta.

Söndagen 31 mars, påskdagen

Dagens lunch: Plommonspäckad fläskkarré med plommonsås (kokt potatis, grönsaker).
Dagens alternativ: Ostgratinerade köttfärscrepes med bönsallad (ev. grönsallad). Lättuggat alternativ.
Dagens gröna: Ostgratinerade champinjoncrepes med bönsallad (ev. grönsallad).
Dessert: Pannacotta med pärontäcke.

Med reservation för ändringar. Smaklig Måltid!

Har du frågor angående matens innehåll eller köttets ursprungsland, kontakta köket:
Telefonnummer: 042-10 76 46 Mail: kungshultkok@helsingborg.se

Meny vecka 13

Måndagen den 25 mars
Kvällens enkla: Blåbärskräm (gräddmjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.
Kvällsmat: Vegetarisk lasagnette med soltorkade tomater, basilikadressing (grönsallad).
Kvällens gröna: Vegetarisk lasagnette med soltorkade tomater, basilikadressing (grönsallad).

Tisdagen den 26 mars
Kvällens enkla: Risgrynsgröt (mjölk, kanel, smörgås). Lättuggat alternativ.
Kvällsmat: Hamburgare med bröd, ranchdressing, chips (ketchup, sallad, tomatskiva).
Bonustips, beställ mos till de som önskar eller gör pommes i egen ugn.
Kvällens gröna: Risgrynsgröt (mjölk, kanel, smörgås).

Onsdagen den 27 mars
Kvällens enkla: Broccoli- och sparrissoppa (matig smörgås). Lättuggat alternativ.
Kvällsmat: Pytt i panna med (stekt ägg, rödbetor, ketchup, worchestershiresauce).
Kvällens gröna: Broccoli- och sparrissoppa (matig smörgås).

Torsdagen den 28 mars, skärtorsdag
Kvällens enkla: Griljerad påskskinka med mimosasallad (kokt potatis).
Kvällsmat: Janssons frestelse (kavring, kokt ägg, lagrad ost). Lättuggat alternativ.
Kvällens gröna: Vegetarisk frestelse (kavring, kokt ägg, lagrad ost).

Fredagen den 29 mars, långfredag
Fredagsmörgås: Kalvsylta med rödbetssallad (bröd, garneringsgrönsaker). Lättuggat alternativ.
Kvällsmat: Ädelostgratinerad kalkon på grönsaksbädd med klyftpotatis (grönsallad).
Kvällens gröna: Ädelostgratinerad grönsaksbädd med klyftpotatis (grönsallad).

Lördagen den 30 mars, påskafton
Kvällens enkla: Ostbricka med tre sorters ost (kex, marmelad, druvor, oliver).
Bonustips: tillsätt gärna egen chark.
Kvällsmat: Köttbullar, prinskorv, ugnsomelett och champinjonstuvning (ev. kokt potatis).
Kvällens gröna: Ostbricka med tre sorters ost (kex, marmelad, druvor, oliver).

Söndagen den 31 mars, påskdagen
Kvällens enkla: Sparrissoppa med bröd (pålägg). Lättuggat alternativ.
Kvällsmat: Västerbottenostpaj med kräm med rödlök och dill (grönsallad).
Kvällens gröna: Västerbottenostpaj med kräm med rödlök och dill (grönsallad).

Med reservation för ändringar. Smaklig Måltid!

Har du frågor angående matens innehåll eller köttets ursprungsland, kontakta köket:
Telefonnummer: 042-10 76 46 Mail: kungshultkok@helsingborg.se