

# Meny vecka 14

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

## Måndagen den 31 mars

**Dagens lunch:** Stekt fläsk med bruna bönor (ev. kokt potatis).

**Dagens alternativ:** Krämig sås med kyckling, paprika och persilja (pasta, grönsallad).

**Dagens gröna:** Krämig sås med quorn, paprika och persilja (pasta, grönsallad).

**Dessert:** Fruktcocktail (glass eller vispad grädde).

## Tisdagen den 1 april

**Dagens lunch:** Fiskarens fiskgratäng med kaviarsås, gröna grönsaker (kokt potatis).

Lättuggat alternativ.

**Dagens alternativ:** Rimmat fläsklägg med senapssås (kokt potatis, senap).

**Dagens gröna:** Vegetarisk korv med senapssås (kokt potatis, senap).

**Dessert:** Hallonkräm (gräddmjölk).

## Onsdagen den 2 april

**Dagens lunch:** Kålpudding med brunsås, potatismos (kokt morot, lingon). Lättuggat alternativ.

**Dagens alternativ:** Kyckling med brunsås (kokt potatis, kokt morot, grönsallad).

**Dagens gröna:** Vegetarisk kålpudding med brunsås, potatismos (kokt morot, lingon).

**Dessert:** Blåbärssoppa med maränger (ev. lättvispad grädde eller glass).

## Torsdagen den 3 april

**Dagens lunch:** Spenatsoppa med korvslantar (kokt ägg, smörgås). Lättuggat alternativ.

**Dagens alternativ:** Italiensk fläskköttsgryta med saltorkade tomater (ris och grönsallad).

**Dagens gröna:** Spenatsoppa med vegetariska korvslantar (kokt ägg, smörgås).

**Dessert:** Björnbärspaj med vaniljsås.

## Fredagen den 4 april, morotens dag

**Dagens lunch:** Helstekt kyckling med gräddsås, pressgurka (kokt potatis, gelé).

Obs, kycklingen skärs upp på avdelningen.

**Dagens alternativ:** Lammgryta med pepparrotssmak (kokt potatis, kokt morot).

**Dagens gröna:** Quornfilé med gräddsås, pressgurka (kokt potatis, gelé).

**Dessert:** Morotskaka.

## Lördag den 5 april

**Dagens lunch:** Köttbullar med brunsås (kokt potatis, herrgårdsgrönsaker, lingon, ättiksgurka). Lättuggat alternativ.

**Dagens alternativ:** Ost- och lökpaj med gräslöksdressing (grönsallad).

**Dagens gröna:** Vegetariska färsbullar med brunsås (kokt potatis, herrgårdsgrönsaker, lingon, ättiksgurka).

**Dessert:** Ananasmousse.

## Söndagen 6 april

**Dagens lunch:** Helstekt fläskkötlettrad med potatisgratäng, rosépepparsås (vaxbönor, grönsallad).

**Dagens alternativ:** Kycklingklubbfilé med potatisgratäng, rosépepparsås (vaxbönor, grönsallad).

**Dagens gröna:** Broccolipuck, potatisgratäng med rosépepparsås (vaxbönor, grönsallad).

**Dessert:** Kolapannacotta med bärkompott.

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 14

## Måndagen den 31 mars

**Kvällens enkla:** Milanesesoppa (smörgås). Lättuggat alternativ.

**Kvällsmat:** Prinskorv med morotsstuvning (kokt potatis, lingon).

**Kvällens gröna:** Vegetarisk prinskorv med morotsstuvning (kokt potatis, lingon).

## Tisdagen den 1 april

**Kvällens enkla:** Äpple- och päronkompott (gräddmjölk + matig smörgås). Lättuggat alternativ.

**Kvällsmat:** Ugnspannkaka med fläsk, lingonvitkål (lingon).

**Kvällens gröna:** Äpple- och päronkompott (gräddmjölk + matig smörgås).

## Onsdagen den 2 april

**Kvällens enkla:** Mannagrynsgröt (sylt eller kanel, mjölk, smörgås). Lättuggat alternativ.

**Kvällsmat:** Fiskbullar i dillsås (kokt potatis, ärtor). Lättuggat alternativ.

**Kvällens gröna:** Mannagrynsgröt (sylt eller kanel, mjölk, smörgås).

## Torsdagen den 3 april

**Kvällens enkla:** Tunnpannkakor med drottningkompott (lättvispad grädde eller glass).  
Lättuggat alternativ.

**Kvällsmat:** Broccoli- och fetaostsås (pasta penne, grönsallad). Lättuggat alternativ.

**Kvällens gröna:** Broccoli- och fetaostsås (penne, grönsallad).

## Fredagen den 6 april

**Fredagssmörgås:** Varma mackor med salami och ost (lägg gärna till tomat eller paprika samt grönsallad). Mackorna läggs ihop och gratineras i avdelningsköket.

**Kvällsmat:** Råkpaj med romsås på tångkaviar (grönsallad).

**Kvällens gröna:** Varma mackor med rökt tofu, färsk paprika och ost (lägg gärna till tomat eller paprika samt grönsallad). Mackorna läggs ihop och gratineras i avdelningsköket.

## Lördagen den 7 april

**Kvällens enkla:** Branteviksill (kokt potatis, kokt ägg, kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

**Kvällsmat:** Makaronipudding (grönsallad).

**Kvällens gröna:** Vegetarisk makaronipudding (grönsallad).

## Söndagen den 6 april

**Kvällens enkla:** Gammeldags fruktkompott (gräddmjölk + matig smörgås). Lättuggat alternativ.

**Kvällsmat:** Tjock grillkorv med bröd, gurkmajonnäs (senap, ketchup, rostad lök).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar, eller gör pomes i egen ugn.

**Kvällens gröna:** Gammeldags fruktkompott (gräddmjölk + matig smörgås).

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

