

Meny vecka 14

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

Måndagen den 30 mars

Dagens lunch: Kreolsk fläskköttgryta (ris, grönsallad).

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

Dagens gröna: Kreolsk grönsaksgryta (ris, grönsallad).

Dessert: Fruktscocktail (vispad grädde eller glass).

Tisdagen den 31 mars

Dagens lunch: Stekt fläsk med bruna bönor. Bonustips, koka potatis till om någon önskar.

Dagens alternativ: Kycklingfärskalpudding med gräddsås (kokt potatis, kokta morötter, lingonsylt).

Dagens gröna: Vegetarisk kålpudding med gräddsås (kokt potatis, kokta morötter, lingonsylt).

Dessert: Kaffepannacotta.

Onsdagen den 1 april

Dagens lunch: Kokt sej med ägg- och persiljesås (kokt potatis och ärtor). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Falukorv med stuvade makaroner (ärtor senap, ketchup, riven muskot).

Blanda såsen med egenkokta makaroner Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk korv med stuvade makaroner (ärtor senap, ketchup, riven muskot).

Blanda såsen med egenkokta makaroner Lättuggat alternativ.

Dessert: Päronkräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 2 april, skärtorsdag

Dagens lunch: Spenatsoppa med korvsslantar och hembakt bröd (kokt ägg, pålägg). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Pytt i panna (stekt ägg, rödbetor, saltgurka, worcestershiresås).

Dagens gröna: Spenatsoppa med vegetariska korvsslantar och hembakt bröd (kokt ägg, pålägg).

Dessert: Hjärtevåfla (vispad grädde eller glass, sylt).

Fredagen den 3 april, långfredag

Förrätt: Skagenröra (rostat bröd, salladsblad, citron, dill, gurka).

Varmrätt: Kalkonbröstfilé med rostade rotfrukter, dragonsås (grönsallad).

Dagens gröna: Tofuröra (rostat bröd, salladsblad, citron, dill, gurka).

Dagens gröna varmrätt: Quornfilé, rostade rotfrukter och dragonsås (grönsallad).

Dessert: Kladdkaka (lätvispad grädde, choklad eller godiägg).

Lördag den 4 april, påskafton samt morotens och c-vitaminets dag

Påskbuffe: Branteviks sill, krämig romsill, gravad lax, hovmästarsås (kokt potatis, kavring, smakrik ost, kokt ägg).

Dagens alternativ: Ostgratinerade räkreps med örtdressing (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Två sorters "svill" med gravad morot, hovmästarsås (kokt potatis, kavring, smakrik ost, kokt ägg).

Dessert: Rulltårtsbakelse med aprikoshalvor (vispad grädde, hackad choklad).

Obs, bakelsen läggs ihop på plats på avdelningen,

Söndagen 5 april, påskdagen

Dagens lunch: Lammstek med myntasås (kokt potatis, kokta morötter, gelé).

Dagens alternativ: Fläskkarré med plommonsmak, plommonsås (kokt potatis, kokta morötter).

Dagens gröna: Grönsakspuckar med myntasås (kokt potatis, kokta morötter, gelé).

Dessert: Apelsinmousse med chokladdekor.

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 30 mars

Kvällens enkla: Grön ärtsoppa med räkröra (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Blomkålsgratäng med skinkstuvning (kokt potatis, grönsallad).

Kvällens gröna: Blomkålsgratäng med quornstuvning (kokt potatis, grönsallad).

Tisdagen den 31 mars

Kvällens enkla: Grahamsgrynsgrot (äppelmos, mjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Indonesisk kyckling och rispytt med sweet chilicréme. Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Grahamsgrynsgrot (äppelmos, mjölk + smörgås).

Onsdagen den 1 april

Kvällens enkla: Bakad potatis med fruktig skinkröra (grönsallad, smörklick till potatisen).

Kvällsmat: Fiskbullar med purjolök- och kaviarsås och potatismos (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Bakad potatis, vegetarisk medelhavsröra (grönsallad, smörklick till potatisen).

Torsdagen den 2 april

Kvällens enkla: Ostkaka med sylt (lätvispad grädde). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Husets lasagnette med rhode island (grönsallad).

Kvällens gröna: Ostkaka med sylt (lätvispad grädde).

Fredagen den 3 april

Kvällens enkla: Gubbröra med bröd (salladsblad). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Västerbottenostpaj med tångkaviarsås (grönsallad).

Kvällens gröna: Västerbottenostpaj med tångkaviarsås (grönsallad).

Lördagen den 4 april

Kvällens enkla: Ostbricka med tre sorters ost (kex, bröd, oliver, druvor, frukt).

Bonustips, lägg gärna till lite chark.

Kvällsmat: Köttbullar och prinskorv med stekt potatis, champinjonsstuvning.

Kvällens gröna: Ostbricka med tre sorters ost (kex, bröd, oliver, druvor, frukt).

Bonustips, lägg gärna till lite chark.

Söndagen den 5 april

Kvällens enkla: Rökt skinka med mimosasallad (kokt potatis).

Kvällsmat: Janssons frestelse (kokt ägg, kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetarisk frestelse (kokt ägg, kavring, smakrik ost).

Med reservation för ändringar. Smaglig Måltid!

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

