

Meny vecka 20

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

Måndagen den 12 maj

Dagens lunch: Kycklinggratäng med cajunsmak, tomatsalsacremé (grönsallad).

Dagens alternativ: Krämig potatis- och spenatsoppa med miniostpaj (ev. smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk gratäng med cajunsmak, tomatsalsacremé (grönsallad).

Dessert: Blåbärssoppa (lätvispad grädde eller glass, kardemummaskorpa eller kex)

Tisdagen den 13 maj

Dagens lunch: Gratinerad falukorv på tomatbädd, potatismos
(amerikansk grönsaksblandning, senap, ketchup). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Makaronipudding med smält smör
(amerikansk grönsaksblandning, lingon eller ketchup).

Dagens gröna: Gratinerad vegetarisk korv på tomatbädd, potatismos
(amerikansk grönsaksblandning, senap, ketchup).

Dessert: Melon.

Onsdagen den 14 maj

Dagens lunch: Fiskgratäng med smak av kaviar (kokt potatis, grönsaker, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kycklinggryta med cider och äpple (kokt potatis, grönsaker, grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk gryta med cider och äpple (kokt potatis, grönsaker, grönsallad).

Dessert: Choklad- och hallonbälgare.

Torsdagen den 15 maj

Dagens lunch: Skånsk vitkålssoppa med frikadeller, hembakt bröd (pålägg). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Färsjarpar med brunsås (kokt potatis, morot, lingon). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Skånsk vitkålssoppa med vegofrikadeller, hembakt bröd (pålägg).

Dessert: Hallonpaj med vaniljsås.

Fredagen den 16 maj

Dagens lunch: Fläskytterfilé i krämig sås med (kokt potatis, gröna bönor, grönsallad).

Dagens alternativ: Pytt i panna med saltgurka (stekta ägg, rödbetor, HP-sauce, ketchup).

Dagens gröna: Quornfilé i krämig sås (kokt potatis, gröna bönor, grönsallad).

Dessert: Nyponsoppa med mandelbiskvier (lätvispad grädde eller glass).

Bonustips, varm gärna soppan lite.

Lördag den 17 maj

Dagens lunch: Skånsk kalops med kokta rotfrukter (kokt potatis, rödbetor).

Dagens alternativ: Kycklinggryta med örter (pasta, grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk kalopsgryta med kokta rotfrukter (kokt potatis, rödbetor).

Dessert: Frukta cocktail (vispad grädde eller glass).

Söndagen 18 maj

Dagens lunch: Panerad flundra med romsås på tångkaviar
(kokt potatis, ärtor, citron). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Sötsyrlig asiatisk fläskköttsgryta med (ris, soja, grönsallad).

Dagens gröna: Panerad filé med romsås på tångkaviar (kokt potatis, ärtor, citron).

Dessert: Kokospannacotta och mangosås.

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 20

Måndagen den 12 maj, allt skickas med middagsvagn pga personalaktivitet.

Kvällens enkla: Kycklingvarmkorv med bröd, gurkmajonnäs (senap, ketchup, rostad lök).

Kvällsmat: Köttfärspaj med dressing på soltorkade tomater (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk korv med bröd, gurkmajonnäs (senap, ketchup, rostad lök).

Tisdagen den 13 maj

Kvällens enkla: Krämig sparrissoppa med ört- och morotsklick (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Skinkfrestelse (ärter, grönsallad).

Kvällens gröna: Grön frestelse (ärter, grönsallad).

Onsdagen den 14 maj

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

Kvällsmat: Chili sin carne med nachos, gräddfil (ris, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Chili sin carne med nachos, gräddfil (ris, grönsallad).

Torsdagen den 15 maj

Kvällens enkla: Aprikoskräm med äpple, ananas, russin

(gräddmjölk + matig smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Broccoligratäng med ost och kalkon (kokt potatis, grönsallad).

Kvällens gröna: Broccoligratäng med ost och rökt tofu (kokt potatis, grönsallad).

Fredagen den 16 maj

Fredagssmörgås: Tonfiskröra med bröd (garneringsgrönsaker). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Potatisbullar med skinktärningar (lingon).

Kvällens gröna: Potatisbullar med bönsallad (lingon).

Lördagen den 17 maj

Kvällens enkla: Branteviks sill (kokt potatis, kokt ägg, kavring, gräddfil, smakrik ost).

Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Ostgratinerade champinjoncrepes med blomkålssallad

(ev. grönsallad, dressing). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Ostgratinerade champinjoncrepes med blomkålssallad (ev. grönsallad, dressing).

Söndagen den 18 maj

Kvällens enkla: Pannkakor med jordgubbssylt (glass eller vispad grädde). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Skivad rökt kalkon med potatis- och palsternacksgratäng (grönsallad).

Kvällens gröna: Pannkakor med jordgubbssylt (glass eller vispad grädde).

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

