

Meny vecka 20

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

Måndagen den 11 maj

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

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

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

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

Tisdagen den 12 maj

Dagens lunch: Gratinerad falukorv på tomatbädd med potatismos, (amerikansk grönsaksblandning, senap, ketchup, rostad lök).

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

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

Dessert: Melon.

Onsdagen den 13 maj

Dagens lunch: Örtig fiskgratäng med vitlök och chili (kokt potatis och kokta grönsaker, grönsallad).

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

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

Dessert: Choklad- och hallonbägere.

Torsdagen den 14 maj, kristi himmelfärds dag

Dagens lunch: Varmrökt lax, romsås på tångkaviar (kokt potatis och gröna grönsaker, grönsallad, citron).

Dagens alternativ: Färsbiff med brunsås (kokt potatis, gröna grönsaker, lingon, smörgåsgurka).

Dagens gröna: Vegetarisk schnitzel, romsås på tångkaviar (kokt potatis och gröna grönsaker, grönsallad, citron).

Dessert: Hallonpaj med vaniljkvarg.

Fredagen den 15 maj

Dagens lunch: Skånsk vitkålssoppa med frikadeller (smörgås).

Dagens alternativ: Pyttipanna med saltgurka (stekt ägg, ketchup, rödbetor, worcestershiresås).

Dagens gröna: Skånsk vitkålssoppa med vegetariska frikadeller (smörgås).

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

Lördag den 16 maj

Dagens lunch: Fläskfilé i krämig sås (kokt potatis, haricots verts, grönsallad).

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

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

Dessert: Glass med kolasås.

Söndagen 17 maj

Dagens lunch: Fläskschnitzel med stekt kulpotatis, skysås, persiljesmör (grönsallad, citron).

Dagens alternativ: Ugnstekt sejrygg, kall fransk örtsås, stekt kulpotatis (citron).

Dagens gröna: Grönsaksschnitzel, stekt kulpotatis, skysås, persiljesmör (grönsallad, citron).

Dessert: Kokospannacotta med 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 11 maj

Kvällens enkla: Stekt inlagd strömming på danskt rågbröd (salladsblad, skivad rödlök).

Kvällsmat: Moussaka med tzatziki (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk moussaka med tzatziki (grönsallad).

Tisdagen den 12 maj

Kvällens enkla: Löksoppa med krutonger (smörgås).

Kvällsmat: Skinkfrestelse (ärter, grönsallad).

Kvällens gröna: Grön frestelse (ärter, grönsallad).

Onsdagen den 13 maj

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

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

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

Torsdagen den 14 maj

Kvällens enkla: Aprikoskräm med äpple, ananas och russin (gräddmjölk + matig smörgås).

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

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

Fredagen den 15 maj

Kvällens enkla: Tonfiskröra med bröd (salladsblad, färska grönsaker).

Kvällsmat: Potatisbullar med skinktärningar (grönsallad).

Kvällens gröna: Potatisbullar med bönsallad (grönsallad).

Lördagen den 16 maj

Kvällens enkla: Brantevikssill (kokt potatis, kokt ägg, kavring, smakrik ost).

Kvällsmat: Ostgratinerade champinjoncrepes med blomkålssallad.

Kvällens gröna: Ostgratinerade champinjoncrepes med blomkålssallad.

Söndagen den 17 maj

Kvällens enkla: Ostbricka med tre sorters ost, äpplechutney (bröd, kex, oliver, druvor).
Bonustips, lägg till egen chark.

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

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

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

