

Meny vecka 21

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

Måndagen den 18 maj

Dagens lunch: Marockansk kycklinggryta med citronyoghurt och kornris (grönsallad).

Dagens alternativ: Torskburgare med remouladsås (kokt potatis, kokta grönsaker, citron, grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk schnitzel, remouladsås (kokt potatis, kokta grönsaker, citron, grönsallad).

Dessert: Päronkräm (gräddmjölk).

Tisdagen den 19 maj

Dagens lunch: Stekt fläsk med löksås (kokt potatis, lingonsylt).

Dagens alternativ: Leverfärsbiffar med gräddsås (kokt potatis, lingonsylt).

Dagens gröna: Grönsaksschnitzel med löksås (kokt potatis, lingonsylt).

Dessert: Persikoklyftor (glass eller vispad grädde, chokladdekor eller kak-smul).

Onsdagen den 20 maj

Dagens lunch: Sej med ägg- och persiljesås och rivna morötter (kokt potatis).

Dagens alternativ: Bacon- och purjolöksås, rivna morötter (pasta).

Dagens gröna: Tofu- och purjolöksås, rivna morötter (pasta).

Dessert: Klassisk fruktkompott (gräddmjölk).

Torsdagen den 21 maj

Dagens lunch: Ängamat med hembakt bröd (pålägg).

Dagens alternativ: Kroppkakor med smält smör och rårörda lingon.

Dagens gröna: Ängamat med hembakt bröd (pålägg).

Dessert: Rabarberpaj med vaniljsås.

Fredagen den 22 maj

Dagens lunch: Fiskgratäng Florentine (kokt potatis och brytböner, citron).

Dagens alternativ: Lasagnette med kycklingfärs och krämig rödkålssallad.

Dagens gröna: Vegetarisk lasagnette med krämig rödkålssallad.

Dessert: Chokladpudding (lättvispad grädde).

Lördag den 23 maj, pingstafton

Dagens lunch: Rabarberkyckling (ris och vaxböner, grönsallad).

Dagens alternativ: Krämig fläskköttgryta med dijon- och syltlök (kokt potatis, grönsallad).

Dagens gröna: Grön rabarbergratäng (ris och vaxböner, grönsallad).

Dessert: Glassbägare.

Söndagen 24 maj, pingstdagen

Dagens lunch: Örtmarinerat kalkonbröst med krämig potatissallad (grönsallad, baguette).

Dagens alternativ: Tomatströmming med dillfrö (kokt potatis, kavring, smakrik ost).

Dagens gröna: Örtmarinerad quornfilé med krämig potatissallad (grönsallad, baguette).

Dessert: Jordgubbstårta.

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 21

Måndagen den 18 maj

Kvällens enkla: Tjock grillkorv med korvbröd och rostad lök (senap, ketchup).
Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällsmat: Köttbullar med stuvade grönsaker (kokt potatis).

Kvällens gröna: Vegetariska färsbullar med stuvade grönsaker (kokt potatis).

Tisdagen den 19 maj

Kvällens enkla: Två sorters sill (kokt potatis, kokt ägg, kavring, smakrik ost).

Kvällsmat: Chicken nuggets med kall currydipp (pommes eller ris, grönsallad, soja).
Obs, nuggets tillagas på plats på avdelningskök.

Kvällens gröna: Quorn nuggets med kall currydipp (pommes eller ris, grönsallad, soja).
Obs, nuggets tillagas på plats på avdelningskök.

Onsdagen den 20 maj

Kvällens enkla: Risgrynsgrot (kanel eller sylt, mjölk, smörgås).

Kvällsmat: Husets Shepards pie med örtskysås (grönsallad).

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

Torsdagen den 21 maj

Kvällens enkla: Drottningkräm (gräddmjölk + matig smörgås).

Kvällsmat: Ost- och skinkpaj med örtdressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Drottningkräm (gräddmjölk + matig smörgås).

Fredagen den 22 maj

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

Kvällsmat: Linsbolognese (pasta tagliatelle, grönsallad, riven ost).

Kvällens gröna: Linsbolognese (pasta tagliatelle, grönsallad, riven ost).

Lördagen den 23 maj

Kvällens enkla: Grönkålssoppa med miniostpaj (ev. smörgås, kokt ägghalva)

Kvällsmat: Pastasallad med rökt höns- och ost samt ädelostdressing.

Kvällens gröna: Quorn pastasallad med ost samt ädelostdressing.

Söndagen den 24 maj

Kvällens enkla: Gubbröra på formfranska (salladsblad).

Kvällsmat: Rotfruktsplättar med stekt fläsk (lingonsylt).

Kvällens gröna: Rotfruktsplättar med stekt tofu (lingonsylt).

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

