

Meny vecka 22

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

Måndagen den 26 maj

Dagens lunch: Kåldolmar med gräddsås (kokt potatis, ärtor, lingon, ättiksgurka).

Dagens alternativ: Fiskgratäng Björkeby med smält smör (kokt potatis, ärtor).

Dagens gröna: Vegetariska kåldolmar med gräddsås (kokt potatis, ärtor, lingon, ättiksgurka).

Dessert: Sagogrynssoppa (lättvispad grädde, söt skorpa).

Tisdagen den 27 maj, muffinsens dag

Dagens lunch: Panerad fisk, dillmajonnäs, rivna morötter (kokt potatis, citron, dill).

Dagens alternativ: Pyttipanna med rivna morötter (stekt ägg, ketchup, rödbetor, HP-sauce).

Dagens gröna: Vegetarisk pyttipanna med rivna morötter (stekt ägg, ketchup, rödbetor, HP-sauce).

Dessert: Muffins.

Onsdagen den 28 maj

Dagens lunch: Rabarberkyckling (ris, grönsaker, grönsallad).

Dagens alternativ: Fläsklägg med pepparrotssås (kokt potatis, grönsaker, ev. extra pepparrot).

Dagens gröna: Grön rabarbergratäng (ris, grönsaker, grönsallad).

Dessert: Bärkräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 29 maj, Kristi himmelfärds dag

Dagens lunch: Benfritt revben med apelsin- och rosépepparssås, stekt potatis (grönsallad).

Dagens alternativ: Köttfärssås (pasta, grönsallad, riven ost).

Dagens gröna: Marinerad quornfilé med apelsin- och rosépepparssås, stekt potatis (grönsallad).

Dessert: Tiramisu (=italiensk färskostkaka).

Fredagen den 30 maj

Dagens lunch: Ugnsbakad falukorv med potatismos (amerikansk grönsaksblandning, senap, ketchup).

Dagens alternativ: Råksoppa med dill, krutonger (smörgås).

Dagens gröna: Ugnsbakad vegetarisk korv med potatismos (amerikansk grönsaksblandning, senap, ketchup).

Dessert: Fruktscocktail (vispad grädde eller glass).

Lördag den 31 maj

Dagens lunch: Örtfärsbiffar, stekt kål- och äpple, kall senapskräm (kokt potatis).

Dagens alternativ: Kycklingfilé med stekt kål- och äpple, kall senapskräm (kokt potatis).

Dagens gröna: Grönsakspuck med stekt kål- och äpple, kall senapskräm (kokt potatis).

Dessert: Glass (ex. strössel, sås, bär, marängar).

Söndagen 1 juni

Dagens lunch: Italiensk fläsksköttgryta med saltorkade tomater (pasta, grönsallad).

Dagens alternativ: Fiskarens fiskgratäng med kaviarsås, potatismos (grönsallad).

Dagens gröna: Italiensk quorngryta med saltorkade tomater (pasta, grönsallad).

Dessert: Vitchockladmousse (bär, rån).

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 22

Måndagen den 26 maj

Kvällens enkla: Tunnpannkakor med hallonsylt (vispad grädde eller glass).

Kvällsmat: Skinkfrestelse (smörgås, grönsallad).

Kvällens gröna: Tunnpannkakor med hallonsylt (vispad grädde eller glass).

Tisdagen den 27 maj, ostens dag

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

Bonustips, lägg gärna till charkprodukter.

Kvällsmat: Ostgratinerade räkcrepes med örtdressing (grönsallad).

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

Onsdagen den 28 maj, internationella burgardagen

Kvällens enkla: Kalla köttbullar med rödbetssallad (bröd, garneringsgrönsaker).

Kvällsmat: Quornburgare med bröd, brynt lökdressing, saltgurka (salladsblad, tomatkiva).

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

Kvällens gröna: Quornburgare med bröd, brynt lökdressing, saltgurka (salladsblad, tomatkiva).

Torsdagen den 29 maj

Kvällens enkla: Blomkålssoppa, färskost med örter (bröd, ev. pålägg).

Kvällsmat: Cheesecake med räkor och tångkaviar, grön ärt- och bönsallad och vinegrett (blanda ihop vinegrett och sallad före servering).

Kvällens gröna: Cheesecake med tofu och tångkaviar, grön ärt- och bönsallad och vinegrett.

Fredagen den 30 maj

Kvällens enkla: Ostkaka med björnbärskompott (lätvispad grädde).

Kvällsmat: Färsbiffar med klyftpotatis, mild vitlöksdressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Ostkaka med björnbärskompott (lätvispad grädde).

Lördagen den 31 maj

Kvällens enkla: Matjessill med gräddfil (färskpatis, kokt ägg, kavring, smakrik ost).

Kvällsmat: Grönkål- och fetaostpaj med rhode island (grönsallad).

Kvällens gröna: Grönkål- och fetaostpaj med rhode island (grönsallad).

Söndagen den 1 juni

Kvällens enkla: Krämig broccolisoppa med bröd (pålägg).

Kvällsmat: Rostbiff med potatissallad, rostad lök (grönsallad, bröd).

Kvällens gröna: Broccolisoppa med bröd (pålägg).

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

