

Lussebäcksgårdens temamenu från -70 och -80-talet, vecka 22

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 25 maj

Dagens önskelunch: Kåldolmar med brunsås och rårörda lingon (kokt potatis, smörgåsgurka).

Dagens önskealternativ: Fransk lammgryta (kokt potatis, grönsallad).

Dagens gröna: Vegetariska kåldolmar med brunsås och rårörda lingon (kokt potatis, smörgåsgurka).

Önskedessert: Varma inlagda päron med mintchokladsås (glass eller vispad grädde).

Tisdagen den 26 maj

Dagens temalunch: Mandelfisk med citronsmörsås och rivna morötter (kokt potatis, citron).

Dagens alternativ: Pyttipanna med rivna morötter (stekt ägg, rödbetor, worcestershiresås).

Dagens gröna: Vegetarisk pyttipanna med rivna morötter (stekt ägg, rödbetor, worcestershiresås).

Temadessert: "Hajkbanan" (glass eller vispad grädde).

Obs, banan med choklad gratineras i avdelningens ugn.

Onsdagen den 27 maj, muffinsens dag

Dagens önskelunch: Kyckling Flygande Jakob med jordnötter (ris, grönsallad).

Dagens temaalternativ: Kokt falukorv med pepparrotssås,
(kokt potatis, kokta grönsaker, riven pepparrot).

Dagens gröna: Grön Flygande Jakob med jordnötter (ris, grönsallad).

Dessert: Muffins.

Torsdagen den 28 maj

Dagens temalunch: Fisksoppa med blomkål och saffran (smörgås).

Dagens temaalternativ: Köttfärssås (spaghetti, kokta grönsaker, ketchup, grönsallad, riven ost).

Dagens gröna: Vegetarisk färssås (spaghetti, kokta grönsaker, ketchup, grönsallad, riven ost).

Önskedessert: Kärleksmumskladdkaka.

Fredagen den 29 maj

Dagens temalunch: Fyllt ugnsbakad falukorv med potatismos (ärter, majs- och paprikablandning, senap, ketchup, rostad lök).

Dagens temaalternativ: Kinesisk fläskköttsgryta "chop suey" (jasminris, soja).

Dagens gröna: Fyllt ugnsbakad vegetarisk korv med potatismos (ärter, majs- och paprikablandning, senap, ketchup, rostad lök).

Önskedessert: Fruktocktail (glass eller vispad grädde).

Lördag den 30 maj

Dagens temalunch: Hawaiiigratäng (kassler med ananas- och chilitäcke) (ris, ärter, grönsallad).

Dagens temaalternativ: Chili con carne med gräddfil (ris, grönsallad, nachos).

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

Temadessert: Marängsviss (glass och vispad grädde).

Söndagen 31 maj, Mors dag

Dagens temalunch: Örtagårdsskinkstek med örtig gräddsås, hasselbackspotatis (morotsmix, gelé).

Dagens alternativ: Kyckling- och grönsaker i currysås (ris och morotsmix, soja).

Dagens gröna: Quornfilé med örtig gräddsås, hasselbackspotatis (morotsmix, gelé).

Önskedessert: Citronfromage.

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



Lussebäcksgårdens temameny från -70 och -80-talet, vecka 22

Måndagen den 25 maj

Kvällens enkla önskerätt: Varma mackor med champinjonstuvning (grönsallad).

Obs, gratineras på plats i avdelningsköket.

Temakvällsmat: Indisk kycklingsoppa ("Mulligatawny") med bröd (pålägg).

Kvällens gröna: Varma mackor med champinjonstuvning (grönsallad).

Obs, gratineras på plats i avdelningsköket.

Tisdagen den 26 maj

Kvällens enkla temarätt: Bullens pilsnerkorv med korvbröd, bostongurka (senap, ketchup, rostad lök).

Temakvällsmat: Ostgratinerade köttfärscrepes med rhode island (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk korv med korvbröd, bostongurka (senap, ketchup, rostad lök).

Onsdagen den 27 maj, ostens dag

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

Bonustips, lägg till lite charkprodukter.

Temakvällsmat: Hamburgare med dressing, hamburgerbröd, saltgurka (ketchup, skivad tomat, salladsblad). Bonustips, gör pommes i avdelningens ugn till.

Kvällens gröna: Quornburgare med dressing, hamburgerbröd, saltgurka (ketchup, skivad tomat, salladsblad). Bonustips, gör pommes i avdelningens ugn till.

Torsdagen den 28 maj, allt skickas med middagsvagn pga utbildning

Kvällens enkla: Hallonkräm (gräddmjölk + matig smörgås).

Temakvällsmat: Kall skivad picknickbog med legymsallad (kokt potatis, bröd, grönsallad).

Kvällens gröna: Hallonkräm (gräddmjölk + matig smörgås).

Fredagen den 29 maj

Kvällens enkla önskesmörgås: Gravad lax med hovmästarsås (bröd, salladsblad, färska grönsaker).

Temakvällsmat: Vårrullar med sötsur sås (jasminris, soja, grönsallad).

Kvällens gröna: Vårrullar med sötsur sås (jasminris, soja, grönsallad).

Lördagen den 30 maj

Kvällens enkla temarätt: Krämig västkustsallad (kokt ägg, bröd, salladsblad).

Temakvällsmat: Ost- och lökpaj med sallad från restaurang "Svarta pannan".

Kvällens gröna: Ost- och lökpaj med sallad från restaurang "Svarta pannan".

Söndagen den 31 maj

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

Temakvällsmat: Rostbiff med potatissallad, rostad lök (grönsallad, baguette).

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

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

