

Meny vecka 24

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 8 juni

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

Dagens alternativ: Korvgryta med dill och senapssmak (kokt potatis, kokt morot).

Dagens gröna: Vegetarisk gryta med dill och senapssmak (kokt potatis, kokt morot).

Dessert: Äppelris.

Tisdagen den 9 juni

Dagens lunch: Sprödbakad fisk med remouladsås (kokt potatis och ärtor, citron).

Dagens alternativ: Skinkfrestelse (ärtor, grönsallad).

Dagens gröna: Panerad filé, remouladsås (kokt potatis och ärtor, citron).

Dessert: Melon.

Onsdagen den 10 juni

Dagens lunch: Dansk fläskstek med skysås, rödkål (kokt potatis, äppelmos, smörgåsgurka).

Dagens alternativ: Kasslergratäng med svamptäcke (kokt potatis, grönsaker, grönsallad).

Dagens gröna: Grönsakspuckar med skysås, rödkål (kokt potatis, äppelmos, smörgåsgurka).

Dessert: Rabarberkräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 11 juni

Dagens lunch: Klar kyckling- och grönsakssoppa med hembakt bröd (pålägg).

Dagens alternativ: Frukostkorv med persiljestuvad potatis (kokta grönsaker, senap).

Dagens gröna: Klar grönsakssoppa med hembakt bröd (pålägg).

Dessert: Blåbärspaj med vaniljkvarg.

Fredagen den 12 juni

Dagens lunch: Pannbiffar med stekt lök, skysås (kokt potatis, lingonsylt, smörgåsgurka).

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

Dagens gröna: Grönsakspuckar, stekt lök, skysås (kokt potatis, lingonsylt, smörgåsgurka).

Dessert: Morotskaka.

Lördag den 13 juni

Dagens lunch: Kålpudding med gräddsås, pressgurka (kokt potatis, lingonsylt).

Dagens alternativ: Kycklingekebabgryta med feferoni (ris, grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk kålpudding, gräddsås, pressgurka (kokt potatis, lingonsylt).

Dessert: Glassbägare.

Söndagen 14 juni

Dagens lunch: Fläskkotletrad med potatisgratäng, grönpepparsås (grönsaker, grönsallad).

Dagens alternativ: Torsburgare med kall örtsås (kokt potatis, grönsaker, citron, dill).

Dagens gröna: Marinerad quornfilé med potatisgratäng, grönpepparsås (grönsaker, grönsallad).

Dessert: Chokladpudding.

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 24

Måndagen den 8 juni

Kvällens enkla: Smörgås med hönsköttbullar och rödbetsallad (salladsblad, färska grönsaker).
Obs, smörgåsen läggs ihop och garneras på avdelningsköket.

Kvällsmat: Blomkålsgratäng med skinkstuvning (kokt potatis, grönsallad).

Kvällens gröna: Smörgås med vegetariska färsbullar och rödbetsallad (salladsblad, färska grönsaker).

Tisdagen den 9 juni

Kvällens enkla: Stekt korv, vita bönor i tomatsås, stekt potatis (rostat bröd, stekt ägg, ketchup).

Kvällsmat: Vegetarisk pastagrätäng med linser och basilika, mild vitlöksdressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk pastagrätäng med linser och basilika, mild vitlöksdressing (grönsallad).

Onsdagen den 10 juni

Kvällens enkla: Redd grönsakssoppa (matig smörgås).

Kvällsmat: Ugnspannkaka med äppelfläsk (lingonsylt).

Kvällens gröna: Redd grönsakssoppa (matig smörgås).

Torsdagen den 11 juni, startskott för fotbolls-VM, Mexico

Kvällens enkla: Gammeldags fruktkompott (gräddmjölk + matig smörgås).

Kvällsmat: Vegetarisk tacopaj med majssalsa (grönsallad, nachochips).

Kvällens gröna: Vegetarisk tacopaj med majssalsa (grönsallad, nachochips).

Fredagen den 12 juni

Fredagssmörgås: Kungshults skagenröra (bröd, salladsblad, färska grönsaker, dill, citron).

Kvällsmat: Sås på kyckling, purjolök och ädelost (pasta, grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk skagenröra (bröd, salladsblad, färska grönsaker, dill, citron).

Lördagen den 13 juni

Kvällens enkla: Blåbärs- och persikokräm med vaniljtopping (ev. mjölk + matig smörgås).

Kvällsmat: Panpizza med skinka och pizzasallad. Obs, pizzan gratineras på plats i avdelningsköket.

Kvällens gröna: Blåbärs- och persikokräm med vaniljtopping (ev. mjölk + matig smörgås).

Söndagen den 14 juni

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

Kvällsmat: Jansson frestelse (kokt ägg, kavring, smakrik ost).

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

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

