

Meny vecka 25

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 15 juni

Dagens lunch: Korvstroganoff (makaroner, kokta grönsaker, ketchup, grönsallad).

Lättuggat alternativ/Grov paté.

Dagens alternativ: Krämig sparrissoppa med knäckebrödskrutonger (ev. smörgås).

Dagens gröna: Vegetarisk korvstroganoff med (makaroner, kokta grönsaker, ketchup, grönsallad).

Dessert: Solskenssoppa (kaksmulor eller skorpa, glass).

Tisdagen den 16 juni

Dagens lunch: Fiskgratäng med dill och räkor (kokt potatis och brytböner, grönsallad, citron).

Dagens alternativ: Kycklingdrumsticks med krämig potatissallad (grönsallad, bröd).

Dagens gröna: Grönsaksschnitzel med krämig potatissallad (grönsallad, bröd).

Dessert: Banan. Bonustips, gör en "banana-split" med glass, grädde, chokladsås.

Onsdagen den 17 juni

Dagens lunch: Lunchkorv med senapssås (kokt potatis, kokta grönsaker, senap).

Dagens alternativ: Raggmunkar med stekt fläsk (lingon).

Dagens gröna: Bratwurst av quorn med senapssås (kokt potatis, grönsaker, senap).

Dessert: Äppelkräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 18 juni

Dagens lunch: Skånsk vitkålssoppa med frikadeller, bröd (pålägg).

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

Dagens gröna: Skånsk vitkålssoppa med grönsaksfrikadeller, bröd (pålägg).

Dessert: Kvargpannkaka med drottningkompott (vispad grädde eller glass).

Fredagen den 19 juni, midsommarafton

Dagens lunch: Matjessill, krämig sill med bacon och pepparrot, gräddfil, gräslök (färskpotatis, kokt ägg, kavring).

Dagens alternativ: Köttbullar, prinskorv (färskpotatis, grönsallad, kavring).

Dagens gröna: Inlagd svamp med pepparrot, inlagd brantevikssvill, gräddfil, gräslök (färskpotatis, kokt ägg, kavring).

Dessert: Jordgubbar med grädde (ev. glass).

Lördag den 20 juni

Dagens lunch: Marinerat benfritt revben med tzatziki och stekt potatis (grönsallad).

Dagens alternativ: Hönsfärsbiff med tzatziki och stekt potatis (grönsallad).

Dagens gröna: Marinerad quornfilé med tzatziki och stekt potatis (grönsallad).

Dessert: Melon.

Söndagen 21 juni

Dagens lunch: Oxfärsjärpar med brunsås (kokt potatis, världhusgrönsaker, lingonsylt, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ/Grov paté.

Dagens alternativ: Pastasallad med rökt kalkon och örtdressing med koriander (ev. bröd).

Dagens gröna: Grönsaksbiff med brunsås (kokt potatis, världhusgrönsaker, lingonsylt, smörgåsgurka).

Dessert: Jordgubbsmousse (färska jordgubbar, 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 25

Måndagen den 15 juni

Kvällens enkla: Jordgubbskräm med vaniljkvarg (alt. gräddmjölk + matig smörgås).

Lättuggat alternativ/Grov paté.

Kvällsmat: Köttbullar med stuvade ärtor- och morötter (kokt potatis, lingonsylt).

Lättuggat alternativ/Grov paté.

Kvällens gröna: Vegoboll med stuvade ärtor- och morötter (kokt potatis, lingonsylt).

Tisdagen den 16 juni

Kvällens enkla: Kycklingvarmkorv med korvbröd, rostad lök (senap, ketchup, bostongurka).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällsmat: Vårrullar med sötsur sås (ris, soja, grönsallad).

Obs, vårrullarna bereds färdigt i avdelningsköket.

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

Onsdagen den 17 juni

Kvällens enkla: Ostkaka med hallonsylt (vispad grädde). Lättuggat alternativ/Grov paté.

Kvällsmat: Hamburgare med bröd och ranchdressing (salladsblad, skivad tomat, rödlök).

Bonustips, gör pommes i egen ugn.

Kvällens gröna: Vegoburgare med bröd och ranchdressing (salladsblad, skivad tomat, rödlök).

Bonustips, gör pommes i egen ugn.

Torsdagen den 18 juni

Kvällens enkla: Bakad potatis med kycklingröra Mangoraija (grönsallad, smörklick till potatisen).

Kvällsmat: Kasslergratäng med spenat (kokt potatis, grönsallad).

Kvällens gröna: Qurongratäng med spenat (kokt potatis, grönsallad).

Fredagen den 19 juni

Fredagssmörgås: Rökt skinka med mimosasallad (bröd, salladsblad, färska grönsaker till garnering).

Kvällsmat: Janssons Frestelse (kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ/Grov paté.

Kvällens gröna: Vegetarisk Janssons Frestelse (kavring, smakrik ost).

Lördagen den 20 juni

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

Lättuggat alternativ/Grov paté.

Kvällsmat: Linsbolognese (pasta tagliatelle, grönsallad, riven ost). Lättuggat alternativ/Grov paté.

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

Söndagen den 21 juni

Kvällens enkla: Risgrynsgröt (kanel eller sylt, mjölk + matig smörgås). Lättuggat alternativ/Grov paté.

Kvällsmat: Västerbottenostpaj med tångkaviarkräm (grönsallad).

Kvällens gröna: Västerbottenostpaj med tångkaviarkräm (grönsallad).

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

