

Meny vecka 3

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 12 januari

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

Dagens alternativ: Köttbullar med brunsås (kokt potatis, amerikansk grönsaksblandning, lingonsylt). Lättuggat alternativ.

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

Dessert: Äppelkräm (gräddmjölk).

Tisdagen den 13 januari, tjugondag Knut

Dagens lunch: Lutfisk med senapssås (kokt potatis och ärtor, senap). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Bacon- och purjolökssås (pasta, ärtor, grönsallad).

Dagens gröna: Tofu- och purjolökssås (pasta, ärtor, grönsallad).

Dessert: Änglamat med smak av pepparkaka.

Onsdagen den 14 januari

Dagens lunch: Kålpudding med skysås och potatismos (lingonsylt).

Dagens alternativ: Minestrone-soppa (smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk kålpudding med skysås, potatismos (lingonsylt).

Dessert: Saftsoppa med kardemummaskorpor.

Torsdagen den 15 januari

Dagens lunch: Spenatsoppa med korvslantar och hembakt bröd (kokt ägg, pålägg). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kycklinggratäng Marengo (kokt potatis, grönsaker, grönsallad).

Dagens gröna: Spenatsoppa med vegetariska korvslantar och hembakt bröd (kokt ägg, pålägg).

Dessert: Päronpaj med vaniljkvarv.

Fredagen den 16 januari

Dagens lunch: Blodpudding med stekt fläsk, rårörda lingon.

Dagens alternativ: Kyckling i sötsyrlig dillsås (kokt potatis).

Dagens gröna: Vegetarisk gryta i sötsyrlig dillsås (kokt potatis).

Dessert: Kökets val.

Lördag den 17 januari

Dagens lunch: Dagens fisk, vitvinssås med bladspenat (kokt potatis och ärtor, citron). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Viltgryta med timjan, dijon- och champinjoner (kokt potatis, gelé, smörgåsgurka).

Dagens gröna: Grönsaksschnitzel, vitvinssås med bladspenat (kokt potatis och ärtor, citron).

Dessert: Geléhallonpannacotta.

Söndagen 18 januari

Dagens lunch: Kotlettrad på tomat- och lökbädd, stekt potatis och rostad vitlökssås.

Dagens alternativ: Nötfärsbiff på tomat- och lökbädd, stekt potatis och rostad vitlökssås. Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Marinerad quornfilé på tomat- och lökbädd, stekt potatis och rostad vitlökssås.

Dessert: Vaniljhjärta i långpanna.

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 3

Måndagen den 12 januari

Kvällens enkla: Het tomatsoppa med pasta (matig smörgås, creme fraiché). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Kroppkakor med smält smör och råkost (lingonsylt).

Kvällens gröna: Het tomatsoppa med pasta (matig smörgås, creme fraiché).

Tisdagen den 13 januari

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

Kvällsmat: Prinskorv med stuvad grönkål (kokt potatis, kokt eller stekt ägg).

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

Onsdagen den 14 januari

Kvällens enkla: Hemgjord ostkaka med bäarkompott (lätvispad grädde). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Strömmingslåda med pepparrot (kokt potatis, kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Hemgjord ostkaka med bäarkompott (lätvispad grädde).

Torsdagen den 15 januari, allt skickas med middagsvagn pga verksamhetsmöte

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

Bonustips, gör pommes i egen ugn till de som önskar.

Kvällsmat: Ost- och skinkpaj med purjolök, gräslökskräm (grönsallad).

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

Fredagen den 16 januari

Fredagssmörgås: Kokt skinka med legymsallad (bröd, salladsblad, garneringsgrönsaker).

Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Vårrullar med varm sötsur sås (ris, soja). Obs, vårrullar tillagas på plats i avdelningsköket.

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

Lördagen den 17 januari

Kvällens enkla: Drottningkompott med vaniljkvarg (matig smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Raggmunkar med bacon (lingonsylt)

Kvällens gröna: Raggmunkar med svartbönsallad.

Söndagen den 18 januari

Kvällens enkla: Pumpasoppa med miniostpaj (ev. smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Janssons frestelse (kokt ägg, kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

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

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

