

Meny vecka 30

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

Måndagen den 22 juli

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

Lättuggat alternativ.

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

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

Dessert: Solskenssoppa (lättvispad grädde eller glass, skorpa).

Tisdagen den 23 juli

Dagens lunch: Fiskgratäng med dill- och räksås, potatismos (brytbönor, grönsallad).

Dagens alternativ: Krämig sparrisoppa med krutonger (ev. smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Krämig sparrisoppa med krutonger (ev. smörgås).

Dessert: Banan.

Bonustips, gör marängsviss eller fyll bananen med choklad och värm i ugn, servera med glass.

Onsdagen den 24 juli

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

Dagens alternativ: Raggmunkar med stekt fläsk (lingon, riven morot).

Dagens gröna: Vegetarisk korv med senapssås (kokt potatis, grönsaker, senap).

Dessert: Päronkräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 25 juli

Dagens lunch: Skånsk vitkålssoppa med frikadeller (kokt ägg, smörgås). Lättuggat alternativ.

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

Dagens gröna: Skånsk vitkålssoppa med vegobullar (kokt ägg, smörgås).

Dessert: Tunnpannkaka (sylt, vispad grädde eller glass).

Fredagen den 26 juli, invigning sommar-os, Paris

Dagens lunch: Coq au vin (fransk kycklinggryta med rödvin, bacon och svamp) med (ris, grönsallad, baguette).

Dagens alternativ: Grillpaket, grillning sker i trädgården (grönsallad, bröd).

Se separat anslag. Skickas ut torsdag!

Dagens gröna: Quorn au vin med (ris, grönsallad, baguette).

Dessert: Brylépudding, karamellsås.

Lördag den 27 juli

Dagens lunch: Köttbullar med stuvade morötter (kokt potatis, lingon, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Två sorters sill med (färskpotatis, kavring, lagrad ost, kokt ägg, gräslök).

Dagens gröna: Vegobullar med stuvade morötter (kokt potatis, lingon, grönsallad).

Dessert: Melon.

Söndagen 28 juli

Dagens lunch: Wallenbergare med timjansky, potatisgratäng (grönsallad).

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

Dagens gröna: Grönsakspuck med timjansky, potatisgratäng (grönsallad).

Dessert: Jordgubbsmousse.

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 30

Måndagen den 22 juli

Kvällens enkla: Jordgubbskräm med vaniljtopping (ev. gräddmjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

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

Kvällens gröna: Jordgubbskräm med vaniljtopping (ev. gräddmjölk + smörgås).

Tisdagen den 23 juli

Kvällens enkla: Ostkaka med bärkompott (lättvispad grädde). Lättuggat alternativ.

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

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

Onsdagen den 24 juli

Kvällens enkla: Matjessill med gräddfil och (färsopotatis, kavring, lagrad ost, kokt ägg, gräslök). Lättuggat alternativ.

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

Bonustips, gör pommes i egen ugn eller servera med chips.

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

Torsdagen den 25 juli

Kvällens enkla: Bakad potatis med kyckling mango raijaröra (smörklick, grönsallad, bröd).

Kvällsmat: Kasslergratäng med spenatsås (kokt potatis, grönsallad)

Kvällens gröna: Bakad potatis med medelhavsröra (smörklick, grönsallad, bröd).

Fredagen den 26 juli

Fredagssmörgås: Parisare med färsbiff och (stekt ägg, skivad saltgurka, salladsblad). Läggs ihop på avdelningen.

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

Kvällens gröna: Vegetarisk Janssons frestelse (kavring, lagrad ost, kokt ägg).

Lördagen den 27 juli

Kvällens enkla: Tunnpannkakor med jordgubbskompott (vispad grädde eller glass). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Lasagnette med kycklingfärs och soltorkade tomater (grönsallad).

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

Söndagen den 28 juli

Kvällens enkla: Mannagrynsgröt (sylt eller äppelmos, mjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Köttfärsröra med vitlöksdressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegofärsröra, vitlöksdressing (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

