

Meny vecka 35

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

Måndagen den 25 augusti

Dagens lunch: Stekt falukorv med stuvade makaroner (blanda egenkokta makaroner med bechamel) (gröna bönor, senap, ketchup). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kycklinggratäng Marengo (kokt potatis och gröna bönor, grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk gratäng Marengo (kokt potatis och gröna bönor, grönsallad).

Dessert: Aprikoser (glass eller vispad grädde, hackad choklad).

Tisdagen den 26 augusti

Dagens lunch: Kokt torsk med skånsk senapssås (kokt potatis, gröna ärtor, ev. extra senap). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Köttkorv med pepparrotssås (kokt potatis och gröna ärtor, ev. extra pepparrot). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk korv med pepparrotssås (kokt potatis och gröna ärtor, ev. extra pepparrot).

Dessert: Solskenssoppa med kardemummaskorpa (ev. vispad grädde).

Onsdagen den 27 augusti

Dagens lunch: Fläskfärslåda med tomatäcke, skysås (grönsaker och kokt potatis). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Lax- och spenatlasagnette med örtdressing (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk färslåda med tomatäcke, skysås (grönsaker och kokt potatis).

Dessert: Körbärskräms (gräddmjölk).

Torsdagen den 28 augusti

Dagens lunch: Fransk bondsoppa med olivfärskost och hembakt bröd. Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Fiskgratäng med smak av hummer- och dill, potatismos (grönsaker). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Fransk bondsoppa med olivfärskost och hembakt bröd.

Dessert: Kladdkaka (lättvispad grädde, bär).

Fredagen den 29 augusti

Dagens lunch: Stekt fläsk med persiljesås (kokt potatis och kokta morötter).

Dagens alternativ: Nötfärsbiffar med potatismos, brunsås (kokta morötter, lingon). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Grönsakspuckar med persiljesås (kokt potatis, kokta morötter).

Dessert: Vaniljglass med krossad choklad.

Lördag den 30 augusti

Dagens lunch: Stekt lättpanerad flundra med remouladsås (kokt potatis, gröna grönsaker, citron).

Dagens alternativ: Gulaschgryta på fläskkött med crème fraiche (kokt potatis, grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk schnitzel med remouladsås (kokt potatis, gröna grönsaker, citron).

Dessert: Svartvinbärspairfait (marängar eller rån, svarta vinbär).

Söndagen 31 augusti

Dagens lunch: Helstekt fläskkotlett med svampsås (kokt potatis, grönsaker, gelé, smörgåsgurka).

Dagens alternativ: Kyckling Flygande Jacob (jordnötter vid sidan av) med (ris, grönsaker, grönsallad).

Dagens gröna: Grönsakspuckar med svampsås (kokt potatis, grönsaker, gelé, smörgåsgurka).

Dessert: Pannacotta med blåbärställe.

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 35

Måndagen den 25 augusti

Kvällens enkla: Stekt inlagd strömming på danskt rågbröd (skivad rödlök, salladsblad).

Kvällsmat: Pastagrätäng med aubergine, mild vitlökscreme (grönsallad).

Kvällens gröna: Pastagrätäng med aubergine, mild vitlökscreme (grönsallad).

Tisdagen den 26 augusti

Kvällens enkla: Kallskuret med mimosasallad (kokt potatis, grönsallad). Lättuggat alternativ.

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

Obs, vårullarna skickas frysta med middagsvagn för egen tillagning på plats.

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

Onsdagen den 27 augusti

Kvällens enkla: Risgrynsgröt med saftsås (alt. mjölk, kanel + smörgås). Lättuggat alternativ.

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

Kvällens gröna: Risgrynsgröt med saftsås (alt. mjölk, kanel + smörgås).

Torsdagen den 28 augusti

Kvällens enkla: Tjock grillkorv med bröd, rostad lök (senap, ketchup).

Bonustips, gör pommes i egen ugn.

Kvällsmat: Hönsköttbullar med potatismos och brunsås (lingon, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetariska färsbullar med potatismos och brunsås (lingon, smörgåsgurka).

Fredagen den 29 augusti

Kvällens enkla: Landgång med skinka, ost och räkröra (garneringsgrönsaker, kokt ägg).

Bonustips, lägg till extra innehåll som ex. sill, salami, köttbullar.

Kvällsmat: Kycklingklubbfilé med stekt purjolökspotatis, kall curry- och äpplekräm (grönsallad).

Kvällens gröna: Quornfilé med stekt purjolökspotatis, kall curry- och äpplekräm (grönsallad).

Lördagen den 30 augusti

Kvällens enkla: Gräddig tomatsoppa med basilika, krutonger (alt. smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Grekisk ostpaj med tzatziki (grönsallad).

Kvällens gröna: Gräddig tomatsoppa med basilika, krutonger (alt. smörgås).

Söndagen den 31 augusti

Kvällens enkla: Löksill med gräslökscreme (kokt potatis, kokt ägg, kavring, smakrik ost).

Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Ostgratinerade crepes med köttfärs med råkostsallad.

Kvällens gröna: Ostgratinerade champignoncrepes med råkostsallad.

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

