

# Meny vecka 35

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

## Måndagen den 24 augusti

**Dagens lunch:** Stekt falukorv, stuvade (makaroner, gröna bönor, senap, ketchup, riven muskot). Blanda egenkokta makaroner med sås.

**Dagens alternativ:** Kycklinggratäng Marengo (med tomat och örter) (kokt potatis, gröna bönor, grönsallad).

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

**Dessert:** Aprikoser (lättvispad grädde eller glass).

## Tisdagen den 25 augusti

**Dagens lunch:** Stekt lättpanerad flundra, remouladsås (kokt potatis, gröna ärtor, citron, grönsallad).

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

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

**Dessert:** Solskenssoppa med kardemummaskorpa.

## Onsdagen den 26 augusti

**Dagens lunch:** Fläskfärslåda med tomatäcke, gräddsås (kokta grönsaker, kokt potatis, smörgåsgurka, grönsallad).

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

**Dagens gröna:** Vegetarisk färslåda med tomatäcke med gräddsås (kokta grönsaker, kokt potatis, smörgåsgurka, grönsallad).

**Dessert:** Körsbärskräm (gräddmjölk).

## Torsdagen den 27 augusti

**Dagens lunch:** Fransk bondsoppa med hembakt bröd (pålägg).

**Dagens alternativ:** Fiskgratäng med dill- och räkor, riven morot (kokt potatis, citron, grönsallad).

**Dagens gröna:** Fransk bondsoppa med hembakt bröd (pålägg).

**Dessert:** Kladdkaka (vispad grädde, bär).

## Fredagen den 28 augusti

**Dagens lunch:** Stekt fläsk med persiljesås (kokt potatis, kokta morötter, lingonsylt).

**Dagens alternativ:** Nötfärsbiffar med brunsås (kokt potatis, kokta morötter, lingonsylt, smörgåsgurka).

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

**Dessert:** Vaniljglass med krossad choklad (ex. strössel, sås, rån, maräng).

## Lördag den 29 augusti

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

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

**Dagens gröna:** Quornschnitzel med skånsk senapssås, kokt potatis, gröna ärtor (citron, ev. extra senap)

**Dessert:** Svartvinbärsmousse.

## Söndagen 30 augusti

**Dagens lunch:** Helstekt fläskkotlettrad med gräddsås (kokt potatis, brysselkål, gelé, grönsallad).

**Dagens alternativ:** Kyckling Flygande Jacob (ris, brysselkål, grönsallad).

Jordnötter kommer sidan om.

**Dagens gröna:** Grönsakspuckar med gräddsås (kokt potatis, brysselkål, gelé, grönsallad).

**Dessert:** Vaniljpannacotta 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 24 augusti

**Kvällens enkla:** Smörgås med stekt inlagd strömming på danskt rågröd (salladsblad, färska grönsaker, skivad rödlök).

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

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

## Tisdagen den 25 augusti

**Kvällens enkla:** Kallskuret med legymsallad (kokt potatis, grönsallad).

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

Obs, vårrullar bereds på avdelningsköket, levereras med middagsvagn.

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

## Onsdagen den 26 augusti

**Kvällens enkla:** Risgrynsgröt med saftsås (alt. mjölk + matig smörgås).

**Kvällsmat:** Strömmingslåda med kaviar (kokt potatis, kavring, grönsallad).

**Kvällens gröna:** Risgrynsgröt med saftsås (alt. mjölk + matig smörgås).

## Torsdagen den 27 augusti

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

Bonustips, beställ potatismos till eller gör pommes i egen ugn.

**Kvällsmat:** Hönsköttbullar med potatismos och brunsås (lingonsylt, smörgåsgurka).

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

## Fredagen den 28 augusti

**Fredagssmörgås:** Landgång med skinka, ost och räkröra (ägghalva, salladsblad, färska grönsaker, dill).

Bonustips, tillsätt gärna sill, brieost och annan chark.

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

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

## Lördagen den 29 augusti

**Kvällens enkla:** Gräddig tomatsoppa med basilika, knäckebrödskrutonger (ev. smörgås).

**Kvällsmat:** Grekisk ostpaj med tzatziki (grönsallad, oliver).

**Kvällens gröna:** Gräddig tomatsoppa med basilika, knäckebrödskrutonger (ev. smörgås).

## Söndagen den 30 augusti

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

**Kvällsmat:** Ostgratinerade köttfärscrepes med råkostsallad (ev. grönsallad).

**Kvällens gröna:** Ostgratinerade champinjoncrepes med råkostsallad (ev. 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

