

Meny vecka 36

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

Måndagen den 2 september

Dagens lunch: Kassler med chilitäcke (kokt potatis och bukettgrönsaker, grönsallad).

Dagens alternativ: Kalv i dill med (kokt potatis).

Dagens gröna: Vegetarisk gratäng med chilitäcke (kokt potatis och bukettgrönsaker, grönsallad).

Dessert: Äppelkräm (gräddmjölk).

Tisdagen den 3 september

Dagens lunch: Laxpudding med smält smör (ärter, grönsallad).

Dagens alternativ: Ragu bolognese och rivna morötter (tagliatelle, grönsallad, riven parmesan).

Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk ragu bolognese och rivna morötter (tagliatelle, grönsallad, riven parmesan).

Dessert: Nyponsoppa (glass eller vispad grädde, mandelbiskvier).

Bonustips, värm gärna soppan lite till de som önskar.

Onsdagen den 4 september

Dagens lunch: Kycklingklubbfilé, kall bearnaisesås, stekt pyttpotatis (grönsallad).

Dagens alternativ: Spenatsoppa med korvslantar (kokt ägg, smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Spenatsoppa med vegokorvslantar (kokt ägg, smörgås).

Dessert: Päron med chokladsås (glass eller vispad grädde).

Torsdagen den 5 september

Dagens lunch: Gratinerad falukorv med tomatsås, sötpotatismos (kokta grönsaker, grönsallad).

Dagens alternativ: Stekt ungnötslever med stekta champinjoner- och kapis, gräddsås (kokt potatis, lingon).

Dagens gröna: Grönsakspuckar med sötpotatismos, tomatsås (kokta grönsaker, grönsallad).

Dessert: Svartvinbärsmousse (vinbär, söt skorpa).

Fredagen den 6 september

Dagens lunch: Fläsklägg med rotmos, senapssås (ev. extra senap).

Dagens alternativ: Chili sin carne med nachos och (ris, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Chili sin carne med nachos och (ris, grönsallad).

Dessert: Frukta cocktail (glass eller vispad grädde).

Lördag den 7 september

Dagens lunch: Hemgjorda pannbiffar med sirapsbrynt vitkål, ölsky (kokt potatis, lingon). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kycklingfilé med sirapsbrynt vitkål, ölsky (kokt potatis, lingon).

Dagens gröna: Grönsakspuckar med sirapsbrynt vitkål, ölsky (kokt potatis, lingon).

Dessert: Glass (ex. strössel, sås, bär, maräng, rån).

Söndagen 8 september

Dagens lunch: Fläskköttsgryta med enbärssmak (kokt potatis, haricots verts, gelé, ättiksgurka).

Dagens alternativ: Fiskgratäng med blomkålstäcke (kokt potatis, haricots verts, grönsallad).

Dagens gröna: Grönsaksbiff med enbärsgräddsås (kokt potatis, haricots verts, gelé, ättiksgurka).

Dessert: Chokladkräm.

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 36

Måndagen den 2 september

Kvällens enkla: Hamburgare med bröd, brynt lökdressing (strimlad sallad, skivad tomat).
Bonustips, gör pommes i egen ugn.

Kvällsmat: Potatisbullar med skinktärningar, råkostsallad (lingon).

Kvällens gröna: Vegoburgare bröd, brynt lökdressing (strimlad sallad, skivad tomat).
Bonustips, gör pommes i egen ugn.

Tisdagen den 3 september

Kvällens enkla: Rostbiff med pepparrotskräm och pickles (bröd, garneringsgrönsaker).

Kvällsmat: Rotfruktsoppa med hembakt bröd (pålägg). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Rotfruktsoppa med hembakt bröd (pålägg).

Onsdagen den 4 september

Kvällens enkla: Gammeldags fruktkompott (gräddmjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Broccoli- och ädelostpaj med dressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Broccoli- och ädelostpaj med dressing (grönsallad).

Torsdagen den 5 september

Kvällens enkla: Kalvsylta med rödbetssallad (kokt potatis, grönsallad, ev. kokt ägg).

Kvällsmat: Gräddstuvad pyttipanna med (stekt ägg, rödbetor, saltgurka).

Kvällens gröna: Vegetarisk gräddstuvad pyttipanna med (stekt ägg, rödbetor, saltgurka).

Fredagen den 6 september

Fredagsmörgås: Kycklingröra med lantbröd (garneringsgrönsaker)

Kvällsmat: Blodpudding med äppelfläsk (lingon).

Kvällens gröna: Medelhavsröra med lantbröd (garneringsgrönsaker).

Lördagen den 7 september

Kvällens enkla: Bakad potatis med tonfiskröra (grönsallad).

Kvällsmat: Ungersk paprikakylckling med (ris, grönsallad).

Kvällens gröna: Ungersk paprikagrätäng med (ris, grönsallad).

Söndagen den 8 september

Kvällens enkla: Mannagrynspudding med russin och saftsås (smörgås).

Kvällsmat: Tomat- och grönsakssoppa med crème på soltorkade tomater & örter (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Tomat- och grönsakssoppa med crème på soltorkade tomater & örter (smörgås).

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

