

Meny vecka 36

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

Måndagen den 31 augusti

Dagens lunch: Skånsk kalops (kokt potatis, rödbetor).

Dagens alternativ: Hawaiiigratäng (ris, grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk kalops (kokt potatis, rödbetor).

Dessert: Jordgubbskräm (gräddmjölk).

Tisdagen den 1 september

Dagens lunch: Korvstroganoff med potatismos (kokta grönsaker, grönsallad, ketchup).

Dagens alternativ: Ragu bolognese (pasta tagliatelle, grönsaker, riven ost, grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk ragu bolognese (pasta tagliatelle, grönsaker, riven ost, grönsallad).

Dessert: Chokladmuffins.

Onsdagen den 2 september

Dagens lunch: Kåldolmar med brunsås, rårörda lingon (kokt potatis, smörgåsgurka).

Dagens alternativ: Fiskgratäng Florentine med spenat (kokt potatis, citron, grönsallad).

Dagens gröna: Vegodolmar med brunsås, rårörda lingon (kokt potatis, smörgåsgurka).

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

Torsdagen den 3 september

Dagens lunch: Fransk fisksoppa med aioli och hembakt bröd (pålägg).

Dagens alternativ: Krämig levergryta med potatismos (kokta grönsaker, lingonsylt).

Dagens gröna: Fransk grönsaks-soppa med aioli, hembakt bröd (pålägg).

Dessert: Blåbärspaj med vaniljsås.

Fredagen den 4 september

Dagens lunch: Fläsklägg med rotmos och senapssås (senap).

Dagens alternativ: Vegetarisk moussaka med tzatziki (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk moussaka med tzatziki (grönsallad).

Dessert: Varma päron med mintchokladsås (vispad grädde eller glass).

Lördag den 5 september

Dagens lunch: Isterband med dillstuvad potatis (rödbetor, grönsallad).

Dagens alternativ: Laxpudding med smält smör (citron, grönsallad).

Dagens gröna: Grönsakspuckar med dillstuvad potatis (rödbetor, grönsallad).

Dessert: Glassbägare.

Söndagen 6 september, svampens dag

Dagens lunch: Skinkstek med svampsås (kokta grönsaker, kokt potatis, gelé, smörgåsgurka).

Dagens alternativ: Kycklingfilé med svampsås (kokta grönsaker, kokt potatis, gelé, smörgåsgurka).

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

Dessert: Brylépudding.

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 31 augusti

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

Kvällsmat: Ugnspannkaka med skinktärningar (lingonsylt).

Kvällens gröna: Vegoburgare med bröd, brynt lökdressing (salladsblad, skivad tomat, rödlök). Bonustips, gör pommes i egen ugn till.

Tisdagen den 1 september

Kvällens enkla: Köttbullsmörgås med rödbetsallad (bröd, salladsblad, färska grönsaker, persilja).

Kvällsmat: Fiskbullar i dill- och morotssås (kokt potatis, grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk bullmacka med rödbetsallad (bröd, salladsblad, färska grönsaker, persilja).

Onsdagen den 2 september

Kvällens enkla: Våfflor med jordgubbssylt (vispad grädde eller glass).

Kvällsmat: Grönkål- och fetastpaj med rhode island (grönsallad).

Kvällens gröna: Grönkål- och fetastpaj med rhode island (grönsallad).

Torsdagen den 3 september

Kvällens enkla: Brantevikssill (kokt potatis, ägghalva, kavring, smakrik ost).

Kvällsmat: Gräddstuvad pyttipanna (stekt ägg, rödbetor, smörgåsgurka).

Obs, blanda pytten med såsen innan servering.

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

Obs, blanda pytten med såsen innan servering.

Fredagen den 4 september

Fredagsmörgås: Räksmörgås (bröd, kokt ägg, salladsblad, färska grönsaker, dill).

Kvällsmat: Krämig höns- och grönsakssoppa med bröd (pålägg).

Kvällens gröna: Krämig quorn-och grönsakssoppa med bröd (pålägg).

Lördagen den 5 september

Gammeldags fruktkompott (gräddmjölk + matig smörgås).

Kvällsmat: Rotfruktsgratäng med rostbiff (rostad lök, grönsallad).

Kvällens gröna: Gammeldags fruktkompott (gräddmjölk + matig smörgås).

Söndagen den 6 september

Kvällens enkla: Ostbricka med tre sorters ost, päronchutney (oliver, kex, bröd, druvor, frukt). Bonustips, lägg till charkprodukter.

Kvällsmat: Blodpudding med äppelflask (lingonsylt).

Kvällens gröna: Potatisbullar med vegetarisk medelhavsröra (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

