

Meny vecka 37

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

Måndagen den 8 september

Dagens lunch: Stekt fläsk med bruna bönor och (kokt potatis).

Dagens alternativ: Kycklingköttbullar med stuvade makaroner (blanda sås med egenkokta makaroner), grönsaker (ketchup, ev. riven muskot till stuvning). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Quornschnitzel med bruna bönor och (kokt potatis).

Dessert: Apelsinsoppa med mandariner (vaniljglass).

Tisdagen den 9 september

Dagens lunch: Panerad fisk med kall örtsås, riven morot och (kokt potatis, citron).

Dagens alternativ: Krämig fläskköttsgryta med champinjoner – och paprika (kokt potatis, grönsallad).

Dagens gröna: Panerad filé med kall örtsås, riven morot (kokt potatis, citron).

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

Onsdagen den 10 september

Dagens lunch: Pannbiff med stekt lök, skysås (kokt potatis, broccoli, lingon). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Lunchkorv med potatismos och ratatouille (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetariska färspuckar med stekt lök, skysås (kokt potatis, broccoli, lingon).

Dessert: Chokladpudding (lättvispad grädde).

Torsdagen den 11 september

Dagens lunch: Säsongsens första ärtsoppa med fläsk (senap, smörgås)

Dagens alternativ: Kryddig kycklingfärgryta med (ris och grönsaker). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk ärtsoppa (senap, smörgås).

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

Fredagen den 12 september, dansk fredag

Dagens lunch: Dansk ribbensteg med rödkål, skysås (kokt potatis, smörgåsgurka, äpplemos).

Dagens alternativ: Kycklingfilé med potatisgratäng, kall bearnaisesås (grönsallad).

Dagens gröna: Quornfilé med potatisgratäng, kall bearnaisesås (grönsallad).

Dessert: Dansk aebleskaga.

Lördag den 13 september

Dagens lunch: Kycklinggryta med curry och äpple samt (ris, ärtor, grönsallad).

Dagens alternativ: Kasslergratäng med purjolök och chilitäcke (ris, ärtor, grönsallad).

Dagens gröna: Vegogryta med curry och äpple samt (ris, ärtor, grönsallad).

Dessert: Tiramisu (=italiensk färskostkaka).

Söndagen 14 september

Dagens lunch: Helstekt lax med hollandaise (kokt potatis, brytbönor, citron). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Husets lasagnette med basilikadressing (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Grönsakspuckar med hollandaise (kokt potatis, brytbönor, citron).

Dessert: Vaniljpannacotta med päronkompott.

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 37

Måndagen den 8 september

Kvällens enkla: Björnbärskräm (gräddmjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Tjock grillkorv med stekt potatis, gurkmajonnäs (ketchup).

Kvällens gröna: Björnbärskräm (gräddmjölk + smörgås).

Tisdagen den 9 september

Kvällens enkla: Ålandspannkaka med sviskonkompott (lättvispad grädde). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Kycklingnudelwok teriyaki style med sweet chilikräm.

Kvällens gröna: Vegetarisk nudelwok teriyaki style med sweet chilikräm.

Onsdagen den 10 september

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

Kvällsmat: Husets hedvigsoppa med bröd (pålägg). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Husets hedvigsoppa med bröd (pålägg).

Torsdagen den 11 september

Kvällens enkla: Rökt kalkon med legymsallad (kokt potatis, grönsallad).

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

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

Fredagen den 12 september

Kvällens enkla: Tre sorters smörrebröd; räkor, pastrami och leverpastej (bröd, garneringsgrönsaker). Smörrebröd läggs upp och garneras på plats.

Kvällsmat: Husets tacopaj med majskräm (grönsallad, nachos).

Kvällens gröna: Husets vegetariska tacopaj med majskräm (grönsallad, nachos).

Lördagen den 13 september

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

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällsmat: Fiskbullar med dill- och morotsås (kokt potatis). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegokorvar, bröd, rostad lök (senap, ketchup, rostad lök).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Söndagen den 14 september

Kvällens enkla: Potatis- och purjolökssoppa (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Pastasallad med tonfisk, dressing (ev. bröd).

Kvällens gröna: Potatis- och purjolökssoppa (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

