

Meny vecka 37

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

Måndagen den 7 september

Dagens lunch: Stekt fläsk med bruna bönor. Bonustips, koka potatis till de som önskar.

Dagens alternativ: Kycklingköttbullar med stuvade (makaroner, kokta grönsaker, ketchup, riven muskot). Blanda såsen med egenkokta makaroner

Dagens gröna: Quornschnitzel med bruna bönor. Bonustips, koka potatis till de som önskar.

Dessert: Apelsinsoppa med mandariner (söt skorpa, ev. vaniljglass).

Tisdagen den 8 september

Dagens lunch: Pannbiff med stekt lök och brunsås (kokt potatis, broccoli, lingonsylt).

Dagens alternativ: Råksoppa med dill och miniostpaj (ev. smörgås).

Dagens gröna: Vegetarisk färsfuck med stekt lök och brunsås (kokt potatis, broccoli, lingonsylt).

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

Onsdagen den 9 september, schnitzelns dag

Dagens lunch: Panerad fläkschnitzel med kall bearnaise, stekt potatis (ärtor, citron, grönsallad).

Dagens alternativ: Ost- och baconkorv med potatismos och gurmajonnäs (senap, ketchup).

Dagens gröna: Vegetarisk schnitzel med kall bearnaise, stekt potatis (ärtor, citron, grönsallad).

Dessert: Chokladpudding (lättvispad grädde).

Torsdagen den 10 september

Dagens lunch: Säsongens första ärtsoppa med fläsk, hembakt bröd (senap, pålägg).

Dagens alternativ: Kryddig kycklingfärsgröta (ris, kokta grönsaker, grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk ärtsoppa med hembakt bröd (senap, pålägg).

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

Fredagen den 11 september, dansk fredag

Dagens lunch: Dansk fläskstek med rödkål, gräddsås (kokt potatis, smörgåsgurka, äppelmos).

Dagens alternativ: Kycklingfilé med gräddsås, rödkål (kokt potatis, smörgåsgurka, gelé).

Dagens gröna: Quornfilé med gräddsås, rödkål (kokt potatis, smörgåsgurka, gelé).

Dessert: Dansk aebleskaga. Varva äppelkompott med den vispade grädden och kaksmulorna).

Lördag den 12 september

Dagens lunch: Nötköttsgryta med rotfrukter (kokt potatis, smörgåsgurka, gelé).

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

Dagens gröna: Quorngröta med rotfrukter (kokt potatis, smörgåsgurka, gelé).

Dessert: Tiramisu.

Söndagen 13 september

Dagens lunch: Helstekt lax med varm hollandaise (kokt potatis, brytbönor, citron, grönsallad).

Dagens alternativ: Husets lasagnette med basilikadressing (grönsallad).

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

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 7 september

Kvällens enkla: Björnbärskräm (gräddmjölk + matig smörgås).

Kvällsmat: Pyttipanna (stektt ägg, rödbetor, worcestershiresås, ketchup).

Kvällens gröna: Björnbärskräm (gräddmjölk + matig smörgås).

Tisdagen den 8 september

Kvällens enkla: Ålandspannkaka med sviskonkompott (lätvispad grädde).

Kvällsmat: Kycklingnudelwok teriyaki style med sweet chilikrä.

Kvällens gröna: Vegetarisk nudelwok teriyaki style med sweet chilikrä.

Onsdagen den 9 september

Kvällens enkla: Risgrynsgrot med saftsås (alt. mjölk, kanel, smörgås).

Kvällsmat: Husets hedvigsoppa med bröd (pålägg).

Kvällens gröna: Husets hedvigsoppa med bröd (pålägg).

Torsdagen den 10 september

Kvällens enkla: Rött kalkon med mimosasallad (kokt potatis, smörgås, grönsallad).

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

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

Fredagen den 11 september, dansk fredag

Kvällens enkla: Smörrebröd med pastrami, räkor och leverpastej (bröd, garneringsgrönsaker, skivat ägg, rostad lök). 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 12 september

Kvällens enkla: Varmkorv med korvbröd och rostad lök (senap, ketchup, bostongurka).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällsmat: Fiskbullar i dillsås med morötter morotsås (kokt potatis, grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk korv med korvbröd och rostad lök (senap, ketchup, bostongurka).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Söndagen den 13 september

Kvällens enkla: Potatis- och purjolökssoppa (smörgås).

Kvällsmat: Pastasallad med tonfisk, dressing (kokt ägg, 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

