

Meny vecka 38

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

Måndagen den 16 september

Dagens lunch: Panerad filé med remouladsås (ärter, kokt potatis, citron, dill).

Dagens alternativ: Kunglig kycklinggryta (med bl.a. svamp och paprika) med (kokt potatis, grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk schnitzel, remouladsås (ärter, kokt potatis, citron, dill).

Dessert: Gammeldags fruktkräm (gräddmjölk).

Tisdagen den 17 september

Dagens lunch: Höstlig viltgryta med (kokt potatis, brytböner, gelé eller lingon).

Dagens alternativ: Stekt strömming med potatismos, smält smör (brytböner, lingon).

Dagens gröna: Höstlig vegogryta med (kokt potatis, brytböner, gelé eller lingon).

Dessert: Inlagda persikor (glass eller lättvispad grädde, riven choklad).

Onsdagen den 18 september

Dagens lunch: Köttfärslimpa med brunsås (kokt potatis, herrgårdsgrönsaker, lingon, ättiksgurka).

Dagens alternativ: Kycklingsoppa med smak av grön curry (smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Grönsakspuckar med brunsås (kokt potatis, herrgårdsgrönsaker, lingon, ättiksgurka).

Dessert: Björnbärskräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 19 september

Dagens lunch: Skånsk vitkålssoppa med köttkorv (smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kycklingklubba med stekt potatis och ratatouille (grönsallad).

Dagens gröna: Skånsk vitkålssoppa med vegokorv (smörgås).

Dessert: Ostkaka (lättvispad grädde, sylt).

Fredagen den 20 september

Dagens lunch: Fiskgratäng med blomkålstäcke (kokt potatis, grönsaker, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Persiljefärsbiff med brunsås, (kokt potatis, grönsaker, lingon, ättiksgurka).

Dagens gröna: Vegetarisk persiljefärsbiff med (kokt potatis, brunsås, lingon, ättiksgurka).

Dessert: Nyponsoppa med mandelbiskvier (glass eller lättvispad grädde).

Bonustips, varm gärna soppan lite.

Lördag den 21 september

Dagens lunch: Plommonspäckad fläskkarré med gräddsås (brysselkål, kokt potatis, ättiksgurka).

Dagens alternativ: Nasi goreng (indonesisk rispytt) med kall sweet chilidip (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Quornfilé med gräddsås (brysselkål, kokt potatis, ättiksgurka).

Dessert: Glass (ex. strössel, bär, sylt, frukt, rån).

Söndagen 22 september, D-vitaminets dag

Dagens lunch: Laxpudding med smält smör, gröna grönsaker (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kycklingbröst med klyftpotatis, tzatziki (grönsallad, oliver).

Dagens gröna: Morotspudding med smält smör, gröna grönsaker (grönsallad).

Dessert: Fruktsallad (glass eller lättvispad grädde).

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 38

Måndagen den 16 september

Kvällens enkla: Mannagrynsgröt (mjölk, kanel eller sylt, matig smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Ostgratinerade räkcrepes, gröna grönsaker med vinägrett.

Kvällens gröna: Mannagrynsgröt (mjölk, kanel eller sylt, matig smörgås).

Tisdagen den 17 september

Kvällens enkla: Päron- och äppelkompott (gräddmjölk, matig smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Prinskorv med spenatstuvning och (kokt potatis, kokt eller stekt ägg).

Kvällens gröna: Päron- och äppelkompott (gräddmjölk, matig smörgås).

Onsdagen den 18 september

Kvällens enkla: Jordärtskockssoppa med brödkrutonger (ev. smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Kyckling alfredosås (pasta, grönsallad).

Kvällens gröna: Jordärtskockssoppa med brödkrutonger (ev. smörgås).

Torsdagen den 19 september

Kvällens enkla: Skärgårdssill med (kokt potatis, kokt ägg, kavring, smakrik ost, gräslök).

Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Skinkfrestelse (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk frestelse (grönsallad).

Fredagen den 20 september

Fredagssmörgås: Varma mackor med rökt skinka (grönsallad). Läggs ihop och gratineras på avdelningen. Bonustips, lägg till tomat och dijon för mer smak, variera med att använda toastjärn.

Kvällsmat: Linsbolognese med (pasta tagliatelle, grönsallad, riven parmesan). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Linsbolognese med (pasta tagliatelle, grönsallad, riven parmesan).

Lördagen den 21 september

Kvällens enkla: Köttbullar med krämig kålsallad, korvbrödsvikare (salladsblad, garneringsgrönsaker).

Kvällsmat: Västerbottenostpaj med kall rödlökskräm (grönsallad).

Kvällens gröna: Västerbottenostpaj med kall rödlökskräm (grönsallad).

Söndagen den 22 september

Kvällens enkla: Grönkålssoppa (kokt ägg, matig smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Champinjongratinerad kassler med (kokt potatis, grönsallad).

Kvällens gröna: Grönkålssoppa (kokt ägg, matig 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

