

# Meny vecka 38

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

## Måndagen den 15 september

**Dagens lunch:** Panerad filé med remouladsås (ärter, kokt potatis, citron, grönsallad). Lättuggat alternativ.

**Dagens alternativ:** Kycklinggryta med svamp och paprika (kokt potatis, grönsallad).

**Dagens gröna:** Panerad filé med remouladsås (ärter, kokt potatis, citron, grönsallad).

**Dessert:** Drömrulltårta (ev. vispad grädde, bär).

## Tisdagen den 16 september

**Dagens lunch:** Köttfärslimpa med brunsås, potatismos (vårdshusgrönsaker, lingon, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

**Dagens alternativ:** Fiskbullar med purjolök- och kaviarsås, potatismos (grönsallad). Lättuggat alternativ.

**Dagens gröna:** Grönsakspuckar med brunsås, potatismos (vårdshusgrönsaker, lingon, smörgåsgurka).

**Dessert:** Bärkräm (gräddmjölk).

## Onsdagen den 17 september

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

**Dagens alternativ:** Korvstroganoff (kokt potatis, kokta grönsaker, ketchup, grönsallad). Lättuggat alternativ.

**Dagens gröna:** Vegetarisk stroganoff (kokt potatis, kokta grönsaker, ketchup, grönsallad).

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

## Torsdagen den 18 september

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

**Dagens alternativ:** Lunchkorv med stekt potatis, varm fransk grönsaksröra (grönsallad).

**Dagens gröna:** Skånsk vitkålssoppa, vegofrikadeller (smörgås).

**Dessert:** Hemlagad ostkaka (vispad grädde, sylt).

## Fredagen den 19 september, messmörets dag

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

**Dagens alternativ:** Persiljefärsbiff med brunsås (kokt potatis, brytböner, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

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

**Dessert:** Kolapannacotta med messmör.

## Lördag den 20 september

**Dagens lunch:** Stekt strömming med potatismos och smält smör (ärter, lingon).

**Dagens alternativ:** Indonesisk kyckling- och rispytt med sweet chilisås (grönsallad). Lättuggat alternativ.

**Dagens gröna:** Quornburgare med potatismos och smält smör (ärter, lingon).

**Dessert:** Glass med bärsås (skorpa eller rån). Bonustips, värm gärna såsen lite.

## Söndagen 21 september

**Dagens lunch:** Plommonspäckad fläskkarré med gräddsås (brysselkål, och kokt potatis, smörgåsgurka).

**Dagens alternativ:** Kycklingbröst med gräddsås (brysselkål och kokt potatis, smörgåsgurka).

**Dagens gröna:** Quornfilé med sviskontäcke, gräddsås (brysselkål och kokt potatis, smörgåsgurka).

**Dessert:** Nyponsoppa med mandelbiskvier (vispad grädde eller glass).

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 15 september

**Kvällens enkla:** Mannagrynsgröt (sylt eller äppelmos, mjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

**Kvällsmat:** Ostgratinerade köttfärscrepes med svart bönsallad (ev. grönsallad, dressing).

**Kvällens gröna:** Mannagrynsgröt (sylt eller äppelmos, mjölk + smörgås).

## Tisdagen den 16 september

**Kvällens enkla:** Aprikoskräm med äpple, ananas och russin (gräddmjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

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

**Kvällens gröna:** Aprikoskräm med äpple, ananas och russin (gräddmjölk + smörgås).

## Onsdagen den 17 september

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

**Kvällsmat:** Krämig sås med kyckling, paprika och persilja (pasta, grönsallad).

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

## Torsdagen den 18 september

**Kvällens enkla:** Skärgårdssill (kokt potatis, kokt ägg, kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

**Kvällsmat:** Skinkfrestelse med gröna grönsaker.

**Kvällens gröna:** Vegetarisk frestelse med gröna grönsaker.

## Fredagen den 19 september

**Kvällens enkla:** Varma mackor med svampstuvning (grönsallad).

Läggs ihop och gratineras på avdelningen. Lättuggat alternativ.

**Kvällsmat:** Linsbolognese (pasta tagliatelle, grönsallad, riven ost). Lättuggat alternativ.

**Kvällens gröna:** Linsbolognese (pasta tagliatelle, grönsallad, riven ost).

## Lördagen den 20 september

**Kvällens enkla:** Kalla köttbullar, krämig kålsallad med savojkål, mjukt tunnbröd (salladsblad, garneringsgrönsaker). Lättuggat alternativ.

**Kvällsmat:** Västerbottenostpaj med rödlökskräm (grönsallad).

**Kvällens gröna:** Västerbottenostpaj med rödlökskräm (grönsallad).

## Söndagen den 21 september

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

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

**Kvällens gröna:** Grönkålssoppa (kokt ägg, 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

