

Meny vecka 41

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

Måndagen den 6 oktober, nationella anhörigdagen

Dagens lunch: Ugnsbakad falukorv med potatismos (amerikansk grönsaksblandning, senap, ketchup). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Het tomat- och grönsakssoppa med örtig risoni (smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Ugnsbakad vegetarisk korv med potatismos (amerikansk grönsaksblandning, senap, ketchup).

Dessert: Äppelkräm (gräddmjölk).

Tisdagen den 7 oktober

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

Dagens alternativ: Fläskkorv med rotmos och pepparrotssås (extra pepparrot). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk korv med rotmos och pepparrotssås (extra pepparrot).

Dessert: Sagogrynssoppa.

Onsdagen den 8 oktober

Dagens lunch: Kokt sej med ägg- och persiljesås (kokt potatis och ärtor). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Medelhavslasagnette med basilikadressing (grönsallad).

Dagens gröna: Medelhavslasagnette med basilikadressing (grönsallad).

Dessert: Konserverade persikor (vispad grädde eller glass).

Torsdagen den 9 oktober

Dagens lunch: Ärtsoppa med fläsk (senap, smörgås).

Dagens alternativ: Färsbiffar med lingongrädssås (kokt potatis, grönsaker, lingon, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk ärtsoppa (senap, smörgås).

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

Fredagen den 10 oktober

Dagens lunch: Stekt fläsk med persiljesås (kokt morot, kokt potatis).

Dagens alternativ: Klar kyckling-och grönsakssoppa med bröd (pålägg). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Klar lins- och grönsakssoppa med bröd (pålägg). Lättuggat alternativ.

Dessert: Bärpaj med vaniljsås.

Lördag den 11 oktober

Dagens lunch: Biff a' la Lindström med brunsås (kokt potatis, grönsaker, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Panerad fisk med remouladsås (kokt potatis, grönsaker, citron).

Dagens gröna: Panerad filé med remouladsås (kokt potatis, grönsaker, citron).

Dessert: Glass med kolasås. Bonustips, värm gärna såsen lite.

Söndagen 12 oktober

Dagens lunch: Benfritt revben med cidersås (brysselkål, kokt potatis, äppelmos, smörgåsgurka).

Dagens alternativ: Kycklingfilé med cidersås (brysselkål, kokt potatis, grönsallad).

Dagens gröna: Quornfilé med cidersås (brysselkål, kokt potatis, äppelmos, smörgåsgurka).

Dessert: Brylépudding med karamellsås.

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 41

Måndagen den 6 oktober

Kvällens enkla: Drottningkräm (gräddmjölk, smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Kycklingklubba med rotfruktsgratäng (grönsallad).

Kvällens gröna: Drottningkräm (gräddmjölk, smörgås).

Tisdagen den 7 oktober

Kvällens enkla: Pannkakor med blåbärskompott (vispad grädde eller glass). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Hönsköttbullar med gräddsås (kokt potatis, lingon, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetariska färsbullar med gräddsås (kokt potatis, lingon, smörgåsgurka).

Onsdagen den 8 oktober

Kvällens enkla: Gammeldags fruktkompott (gräddmjölk, smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Makaronipudding med smält smör (grönsallad).

Kvällens gröna: Gammeldags fruktkompott (gräddmjölk, smörgås).

Torsdagen den 9 oktober

Kvällens enkla: Rostbiff med remouladsås (smörgås, salladsblad, garneringsgrönsaker).

Kvällsmat: Prinskorv med morotsstuvning och (kokt potatis).

Kvällens gröna: Vegoprinsar med morotsstuvning och (kokt potatis).

Fredagen den 10 oktober, grötens dag

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

Kvällsmat: Quornburgare med dressing, hamburgerbröd, potatiships (strimlad sallad, skivad tomat, saltgurka).

Kvällens gröna: Quornburgare med dressing, hamburgerbröd, potatiships (strimlad sallad, skivad tomat, saltgurka).

Lördagen den 11 oktober

Kvällens enkla: Bakad potatis med kycklingröra mangoraija (grönsallad, smörklick till potatisen).

Kvällsmat: Krämig tomatås och stekta vitlökschampinjoner med (pasta, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Krämig tomatås och stekta vitlökschampinjoner med (pasta, grönsallad).

Söndagen den 12 oktober

Kvällens enkla: Stekt inlagd strömming med picklad rödlök (bröd, garneringsgrönsaker).

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

Kvällens gröna: Husets Hedvigsoppa med bröd (pålägg).

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

