

Meny vecka 42

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

Måndagen den 12 oktober

Dagens lunch: Hemlagade köttbullar med gräddsås (kokt potatis, grönsaker, lingonsylt, smörgåsgurka).

Dagens alternativ: Kycklinggryta med kokos och curry (jasminris).

Dagens gröna: Vegetariska färsbullar med gräddsås (kokt potatis, grönsaker, lingonsylt, smörgåsgurka).

Dessert: Apelsinsoppa med mandariner (söt skorpa eller chokladsnitt).

Tisdagen den 13 oktober

Dagens lunch: Bohuslänsk fiskpudding med smält dillsmör (kokt potatis, grönsallad, citron).

Dagens alternativ: Kökets färssås (spaghetti, gröna bönor, riven ost, grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk färssås (spaghetti, gröna bönor, riven ost, grönsallad).

Dessert: Jordgubbskräm (gräddmjölk).

Onsdagen den 14 oktober

Dagens lunch: Kalv i dill (kokt potatis, kokta grönsaker).

Dagens alternativ: Krämig levergryta med bacon- och morot (kokt potatis, grönsaker, lingonsylt).

Dagens gröna: Quorngryta med sötsyrlig dillsås (kokt potatis, kokta grönsaker).

Dessert: Fruktocktail (vispad grädde eller glass).

Torsdagen den 15 oktober, offentliga måltidens dag

Förrätt: Rödbetssoppa med pepparrotsskräm, bröd bakat på skånskt mjöl.

Dagens lunch: Majs-kycklingfilé med äppelcidersås, potatis- och pumpapuré samt rostad brysselkål.

Dagens gröna: Marinerad quornfilé med äppelcidersås, potatis- och pumpapuré samt rostad brysselkål.

Dessert: Vaniljpannacotta med havtornstäck och havreflarn.

Fredagen den 16 oktober

Dagens lunch: Stekt fläsk med bruna bönor.

Dagens alternativ: Kycklingfärsbiffar med paprikakräm, stekt potatis (grönsallad).

Dagens gröna: Grönsaksbiffar med paprikakräm, stekt potatis (grönsallad).

Dessert: Päronkräm med smak av kardemumma (gräddmjölk).

Lördag den 17 oktober

Dagens lunch: Fiskgratäng med räkor- och spenat, potatismos (ärter, grönsallad).

Dagens alternativ: Pepparrotsskött på fläskkött (kokt potatis, ärter).

Dagens gröna: Vegetarisk gryta med pepparrotssmak (kokt potatis, ärter).

Dessert: Hemgjord risifrutti med hallonsås.

Söndagen 18 oktober

Dagens lunch: Helstekt fläskkarré med potatisgratäng, grönpeppersås (grönsaker, grönsallad).

Dagens alternativ: Ost- och broccolisås (pasta, grönsallad).

Dagens gröna: Ost- och broccolisås (pasta, grönsallad).

Dessert: Kärleksmumskladdkaka.

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 42

Måndagen den 12 oktober

Kvällens enkla: Mannagrynspudding med saftsås (matig smörgås).

Kvällsmat: Stekt falukorv med potatismos och gurkmajonnäs (senap, ketchup).

Kvällens gröna: Mannagrynspudding med saftsås (matig smörgås).

Tisdagen den 13 oktober

Kvällens enkla: Aprikoskräm med äpple, ananas, russin (gräddmjölk, matig smörgås).

Kvällsmat: Janssons frestelse (ägghalva, kavring, smakrik ost).

Kvällens gröna: Vegetarisk Janssons frestelse (ägghalva, kavring, smakrik ost).

Onsdagen den 14 oktober, räkmackans dag

Kvällens enkla: Krämig räkröra till räkmacka (bröd, salladsblad, kokt ägg, dill, färska grönsaker).

Kvällsmat: Grönkål- och fetaostpaj med citronyoghurt (grönsallad).

Kvällens gröna: Grönkål- och fetaostpaj med citronyoghurt (grönsallad).

Torsdagen den 15 oktober

Kvällens enkla: Risgrynsgröt (mjölk, kanel, matig smörgås).

Kvällsmat: Laxbullar, sås med morot och hummersmak (kokt potatis).

Kvällens gröna: Risgrynsgröt (mjölk, kanel, matig smörgås).

Fredagen den 16 oktober

Fredagssmörgås: Rökt kalkon med mimosasallad (bröd, salladsblad, färska grönsaker).

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

Kvällens gröna: Vegetarisk pyttipanna (stektt ägg, rödbetor, ketchup, worcestershiresås).

Lördagen den 17 oktober

Kvällens enkla: Höstgrönsakssoppa med miniostpaj (ev. smörgås).

Kvällsmat: Kycklingklubba med dragonsås (ris, grönsallad).

Kvällens gröna: Höstgrönsakssoppa med miniostpaj (ev. smörgås).

Söndagen den 18 oktober

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

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar eller gör pommes i egen ugn till.

Kvällsmat: Ostgratinerade köttfärscrepés med örtdressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Bratwurst av quorn med rostad lök, korvbröd (senap, ketchup, bostongurka).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar eller gör pommes i egen ugn till.

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

