

Meny vecka 43, skånskt tema

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

Måndagen den 21 oktober

Dagens lunch: Skånsk kalops med (pantofflor, rödbetor).

Dagens alternativ: Spenatsoppa med miniostpaj (kokt ägg, ev. smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk skånsk kalops med (pantofflor, rödbetor).

Dessert: Sviskonkompott (gräddmjölk)

Tisdagen den 22 oktober

Dagens lunch: Kokt torsk med skånsk senapssås, (pantofflor, ärtor, ev. extra senap). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Bruna bönor med stekt fläsk, (pantofflor).

Dagens gröna: Bruna bönor med quornschnitzel och (pantofflor).

Dessert: Släbosnus.

Onsdagen den 23 oktober

Dagens lunch: Fläsklägg med rabbemos (senap).

Dagens alternativ: Stekt salt sill med lögadoppa och (pantofflor, lingon).

Dagens gröna: Grönsakspuck, med lögadoppa och (pantofflor, lingon).

Dessert: Falsk kalvdans (lätvispad grädde, sylt).

Torsdagen den 24 oktober

Dagens lunch: Brännesnuda med pepparrotskräm och hembakt bröd (pålägg, ev. riven färsk pepparrot).

Dagens alternativ: Oxypttipanna med (stekt ägg, rödbetor, saltgurka, ketchup, HP-sauce).

Dagens gröna: Vegetarisk brännesnuda med pepparrotskräm och hembakt bröd (pålägg, ev. riven färsk pepparrot).

Dessert: Skånsk äppelkaga med vaniljsås.

Fredagen den 25 oktober

Dagens lunch: Helstekt grisahals med gräddsås, (pantofflor och brysselkål, gelé eller äppelmos).

Dagens alternativ: Nötköttbullar med gräddsås (pantofflor, brysselkål, lingon). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Quornfilé med gräddsås (pantofflor, brysselkål, gelé eller äppelmos).

Dessert: Spiddekaga (glass eller vispad grädde, sylt, bär).

Lördag den 26 oktober

Dagens lunch: Färsbiffar med potatisgratäng, rosépepparsås (vaxbönor, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kycklingfilé med potatisgratäng, rosépepparsås (vaxbönor, grönsallad).

Dagens gröna: Broccolipuckar med potatisgratäng, rosépepparsås (vaxbönor, grönsallad).

Dessert: Ingefärspäron (glass eller vispad grädde)

Söndagen 27 oktober

Dagens lunch: Örtbakad sej med vitvinsås (kokt potatis, ärtor, citron, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Lasagnette med vitlöksdressing (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk schnitzel, vitvinsås (kokt potatis, ärtor, citron, grönsallad).

Dessert: Toscakaka (lätvispad 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 43, skånskt tema

Måndagen den 21 oktober

Kvällens enkla: *Branteviks-sill med kavring, (pantofflor, kokt ägg, smakrik ost).* Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Raggmunkar med bacon (lingon).

Kvällens gröna: Raggmunkar med rödbets- och fetaoströra.

Tisdagen den 22 oktober

Kvällens enkla: Patentsmörgås (= stekt falukorv, stekt ägg, stekt lök) (bröd, garneringsgrönsaker). Lägg ihop och dekorerar på avdelningen.

Kvällsmat: *Skånsk vitkålsoppa med köttkorv* (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Skånsk vitkålsoppa med vegetarisk korv (smörgås).

Onsdagen den 23 oktober

Kvällens enkla: *Röda pölser med korvbröd, dansk ketchup* (rostad lök).

Bonustips, beställ med potatismos till de som önskar.

Kvällsmat: Tomatströmming med dillfrö (kokt potatis, kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetarisk korv med korvbröd, dansk ketchup. (rostad lök).

Bonustips, beställ med potatismos till de som önskar.

Torsdagen den 24 oktober

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

Kvällsmat: *Blodkorv med bacon, råkostsallad* (lingon)

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

Fredagen den 25 oktober

Kvällens enkla: *Kryddsill med gräddfil* (pantofflor, kokt ägg, kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: *Prinskorv med skånsk potatis* (stekt ägg).

Kvällens gröna: *Vegoprinsar med skånsk potatis* (stekt ägg).

Lördagen den 26 oktober

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

Kvällsmat: Broccoligratäng med ädelost- och rökt höns (kokt potatis, grönsallad).

Kvällens gröna: Hallonkräm (gräddmjölk, smörgås).

Söndagen den 27 oktober

Kvällens enkla: Ostkaka med jordgubbskompott (vispad grädde). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Fläskpannkaka (lingon)

Kvällens gröna: Ostkaka med jordgubbskompott (vispad grädde).

Måltider i kursiv stil innebär att det är en klassisk skånsk maträtt.

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

