

Meny vecka 43

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

Måndagen den 19 oktober

Dagens lunch: Isterband med persiljestuvad potatis (grönsaker, rödbetor).

Dagens alternativ: Kungshults minestronesoppa med risoni (smörgås).

Dagens gröna: Grönsakspuckar med persiljestuvad potatis (grönsaker, rödbetor).

Dessert: Aprikoskräm (gräddmjölk).

Tisdagen den 20 oktober

Dagens lunch: Raggmunkar med stekt fläsk (lingonsylt).

Dagens alternativ: Kycklinggryta med cider och äpple (ris, grönsallad).

Dagens gröna: Raggmunkar, rödbetor- och fetaost, kall honungssås.

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

Bonustips, varm gärna soppan lite.

Onsdagen den 21 oktober

Dagens lunch: Örtig fiskgratäng med vitlök och chili (grönsaker, kokt potatis).

Dagens alternativ: Wallenbergare med smält smör (kokt potatis och ärtor, lingonsylt).

Dagens gröna: Grönsakspuckar med smält smör (kokt potatis och ärtor, lingonsylt).

Dessert: Persikoklyftor (vispad grädde, glass eller kvarg, riven choklad).

Torsdagen den 22 oktober

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

Dagens alternativ: Ost- och baconkorv, gurkmajonnäs, potatismos (senap, ketchup, ev. grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk ärtsoppa (senap, smörgås).

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

Fredagen den 23 oktober

Dagens lunch: Fläsklägg med rotmos, skånsk senapssås (senap).

Dagens alternativ: Kycklinggratäng med turkiska smaker, tomat-och löksallad (ris).

Dagens gröna: Vegetarisk korv med rotmos, skånsk senapssås (senap).

Dessert: Glass med bärsås. Bonustips, varm gärna såsen lite.

Lördag den 24 oktober

Dagens lunch: Fransk lammgryta (kokt potatis, haricots verts, gelé).

Dagens alternativ: Laxpudding med smält smör (haricots verts).

Dagens gröna: Vegetarisk fransk gryta (kokt potatis, haricots verts, gelé).

Dessert: Chokladkräm med smak av apelsin.

Söndagen 25 oktober

Dagens lunch: Kycklinglårfilé med stekt kulpotatis, rödvinssås (grönsaker).

Dagens alternativ: Kassler med stekt kulpotatis, rödvinssås, (grönsaker).

Dagens gröna: Grönsakspuckar med stekt kulpotatis, rödvinssås (grönsaker).

Dessert: Citroncheesecake.

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

Måndagen den 10 oktober

Kvällens enkla: Ostkaka med jordgubbssylt (vispad grädde).

Kvällsmat: Husets chili con carne med nachos (ris, grönsallad, crème fraiche).

Kvällens gröna: Ostkaka med jordgubbssylt (vispad grädde).

Tisdagen 20 oktober

Kvällens enkla: Kalvsylta med rödbetssallad (kokt potatis).

Kvällsmat: Köttbullar med blomkålstuvning (kokt potatis).

Kvällens gröna: Vegetariska färsbullar med blomkålstuvning (kokt potatis).

Onsdagen den 21 oktober

Kvällens enkla: Varmkorv med bröd, krämig senapsröra (ketchup, rostad lök).

Bonustips, beställ potatismos till den som önskar.

Kvällsmat: Kycklingnudelwok teriyaki style med sweet chilicréme.

Kvällens gröna: Vegetarisk nudelwok teriyaki style med sweet chilicréme.

Torsdagen den 22 oktober

Kvällens enkla: Apelsinris (matig smörgås).

Kvällsmat: Skinkfrestelse med riven morot.

Kvällens gröna: Apelsinris (matig smörgås).

Fredagen den 23 oktober

Kvällens enkla: Ostbricka med päronchutney (bröd, kex, druvor, oliver).

Bonustips, lägg gärna till chark eller annat önskat "plock".

Kvällsmat: Grekisk ostpaj med tzatziki (grönsallad).

Kvällens gröna: Grekisk ostpaj med tzatziki (grönsallad).

Lördagen den 24 oktober

Kvällens enkla: Blåbärskräm med vaniljkvarg (matig smörgås).

Kvällsmat: Skink- och ädelostsås (pasta, grönsallad).

Kvällens gröna: Blåbärskräm med vaniljkvarg (matig smörgås).

Söndagen den 25 oktober

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

Kvällsmat: Parisare med färsbiff och formfranska (stekt ägg, smörgåsgurka, salladsblad).

Obs, smörgåsen läggs ihop på plats i avdelningsköket.

Kvällens gröna: Risgrynsgröt med saftsås (alt. kanel, mjölk, 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

