

Meny vecka 44

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

Måndagen den 27 oktober

Dagens lunch: Köttkorv med pepparrotssås (kokt potatis, grönsaker, ev. extra pepparrot).

Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Lapskojs med saltgurka (stekta ägg, rödbetor).

Dagens gröna: Grönsakspuckar med pepparrotssås (kokt potatis, grönsaker, ev. extra pepparrot).

Dessert: Blåbärssoppa (mandelbiskvier eller maränger, glass).

Tisdagen den 28 oktober

Dagens lunch: Kycklinggryta med svamp och paprika (ris, grönsaker, grönsallad).

Dagens alternativ: Blodpudding med äppelfläsk (lingon).

Dagens gröna: Vegetarisk gryta med svamp och paprika (ris, grönsaker, grönsallad).

Dessert: Änglamat.

Onsdagen den 29 oktober

Dagens lunch: Fiskgratäng med champinjonsås, potatismos (grönsaker, grönsallad).

Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Sötsur kinagryta på fläskkött (ris, grönsallad, soja).

Dagens gröna: Sötsur vegetarisk gryta (ris, grönsallad, soja).

Dessert: Persikor (glass eller vispad grädde).

Torsdagen den 30 oktober

Dagens lunch: Grönsakssoppa, hembakt bröd med spenat (pålägg). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Lammfärsbiffar med varm myntasås, rostade rotfrukter (grönsallad).

Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Grönsakssoppa, hembakt bröd med spenat (pålägg)

Dessert: Sockerkaka med hallon- och kokos (ev. lättvispad grädde).

Fredagen den 31 oktober, halloween

Dagens lunch: Fiskpudding med smält dillsmör (kokt potatis och grönsaker). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Portergröda på fläskkött med (kokt potatis, grönsaker, gelé, smörgåsgurka).

Dagens gröna: Vegetarisk portergröda med (kokt potatis, grönsaker, gelé, smörgåsgurka).

Dessert: Chokladkräm med mintsmaak.

Lördag den 1 november, alla helgons dag

Dagens lunch: Honungsglaserad benfritt revben med rödkål och cidersås (kokt potatis, äppelmos, smörgåsgurka).

Dagens alternativ: Kalkonbröst med rödkål och cidersås (kokt potatis, äppelmos, smörgåsgurka).

Dagens gröna: Glaserad quornfilé med rödkål och cidersås (kokt potatis, äppelmos, smörgåsgurka).

Dessert: Äppelparfait med kolasås.

Söndagen 2 november

Dagens lunch: Skinkstek med svartvinbärssås (kokt potatis och vårdshusgrönsaker, gelé).

Dagens alternativ: Panerad fisk med kall örtsås (kokt potatis, vårdshusgrönsaker, citron).

Dagens gröna: Panerad filé med kall örtsås (kokt potatis, vårdshusgrönsaker, citron).

Dessert: Vaniljpannacotta med nyponäck.

Med reservation för ändringar. Smaklig Måltid!

Har du frågor angående matens innehåll eller köttets ursprungsland, kontakta köket:
Telefonnummer: 042-10 76 46 Mail: kungshultskok@helsingborg.se



Meny vecka 44

Måndagen den 26 oktober

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

Kvällsmat: Hönsköttbullar med stuvade ärtor- och morötter (kokt potatis, lingon). Lättuggat alternativ.

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

Tisdagen den 27 oktober

Kvällens enkla: Pumpasoppa med krutonger och crème fraiche (ev. smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Köttfärsås (makaroner, ketchup, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Pumpasoppa med krutonger och crème fraiche (ev. smörgås).

Onsdagen den 28 oktober

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

Kvällsmat: Gräddstuvad pyttipanna (stekta ägg, rödbetor, saltgurka).

Obs, pytt blandas med sås på avdelningen.

Kvällens gröna: Gammeldags fruktkompott (gräddmjölk + smörgås).

Torsdagen den 29 oktober

Kvällens enkla: Grahmsgrynsgröt med björnbärskompott (mjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Korvstroganoff (kokt potatis, ketchup, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetarisk stroganoff (kokt potatis, ketchup, grönsallad).

Fredagen den 31 oktober

Fredagssmörgås: Laxmacka med hovmästaresås (bröd, salladsblad, garneringsgrönsaker, ev. kokt ägg).

Kvällsmat: Vegetarisk tacopaj med majssalsa och nachos (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk tacopaj med majssalsa och nachos (grönsallad).

Lördagen den 1 november

Kvällens enkla: Mannagrynspudding med russin (mjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Kycklingklubba med rotfruktsgratäng, skysås (grönsallad).

Kvällens gröna: Mannagrynspudding med russin (mjölk + smörgås).

Söndagen den 2 november

Kvällens enkla: Rökt kalkonbröst med krämig potatissallad (grönsallad, bröd).

Kvällsmat: Färs- och kålsoppa (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetarisk färs- och kålsoppa (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

