Temameny för skånsk vecka 47

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

Måndagen den 16 november

Dagens skånska lunch: Blodkorv med bacon och lingonvitkål (extra lingonsylt).
Dagens alternativ: Köttfärssås (spaghetti, brytbönor, grönsallad, riven ost).
Dagens gröna: Vegetarisk färssås (spaghetti, brytbönor, grönsallad, riven ost).
Skånsk dessert: Stikkelbärskräm (gräddmjölk).

Tisdagen den 17 november

Dagens skånska lunch: Fläsklägg med rabbemos (senap).
Dagens alternativ: Potatis- och kycklinggratäng med grekisk smak och tzatziki (grönsallad).
Dagens gröna: Potatis- och quorngratäng med grekisk smak (grönsallad).
Dessert: Falsk kalvdans (sylt, vispad grädde).

Onsdagen den 18 november

Dagens skånska lunch: Kokt torsk med skånsk senapssås (pantofflor, ärtor, ev. extra senap).
Dagens alternativ: Bruna bönor med stekt fläsk. Bonustips, koka potatis till de som önskar.
Dagens gröna: Bruna bönor med quornschnitzel. Bonustips, koka potatis till de som önskar.
Skånsk dessert: Skånsk släbosnus.

Torsdagen den 19 november

Dagens skånska lunch: Brännesnuda med pepparrotskräm och hembakt bröd (pålägg).
Dagens alternativ: Färsbiffar med champinjonsås (kokt potatis, smörgåsgurka).
Dagens gröna: Vegetarisk brännesnuda med pepparrotskräm och hembakt bröd (pålägg).
Skånsk dessert: Skånsk äpplekaga med vaniljsås.

Fredagen den 20 november

Dagens skånska lunch: Stekt grishals med gräddsås (pantofflor, brysselkål, äppelmos).
Dagens alternativ: Nötköttbullar med gräddsås (pantofflor, brysselkål, lingonsylt).
Dagens gröna: Quornfilé med gräddsås (pantofflor, brysselkål, äppelmos).
Skånsk dessert: Spiddekaga (lättvispad grädde eller glass, bär).

Lördag den 21 november

Dagens lunch: Ansjovismarinerad sej med gubbröra, smält smör (kokt potatis och ärter).
Dagens alternativ: Spenatsoppa med miniostpaj (kokt ägg, ev. smörgås).
Dagens gröna: Spenatsoppa med miniostpaj (kokt ägg, ev. smörgås).
Skånsk dessert: Hyllebärssoppa med äppeltärningar (mandelklimp, mandelbiskvier eller glass).

Söndagen 22 november

Dagens skånska lunch: Skånsk kalops (pantofflor, rödbetor).
Dagens alternativ: Västerbottenostpaj med gräslökskräm (grönsallad).
Dagens gröna: Vegetarisk skånsk kalops (pantofflor, rödbetor).
Dessert: Sviskonkompott (gräddmjölk).

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 47

Måndagen den 16 november
Kvällens enkla: Patentsmörgås med falukorv och stekt lök (stekt ägg, rostat bröd, senap, ketchup).
Obs, smörgåsen läggs ihop på plats i avdelningsköket.
Skånsk kvällsmat: Skånsk vitkålssoppa med frikadeller (smörgås).
Kvällens gröna: Skånsk vitkålssoppa med grönsaksfrikadeller (smörgås).

Tisdagen den 17 november
Kvällens enkla skåning: Brantevikssill med kavring (pantofflor, kokt ägg, smakrik ost).
Kvällsmat: Potatisbullar med skinkröra (grönsallad).
Kvällens gröna: Potatisbullar med bönsallad (grönsallad).

Onsdagen den 18 november
Kvällens enkla skåning: Porting med potatismos (senap, ketchup, rostad lök).
Kvällsmat: Broccoli- och fetaostsås (pasta, grönsallad).
Kvällens gröna: Broccoli- och fetaostsås (pasta, grönsallad).

Torsdagen den 19 november
Kvällens enkla: Mannagrynsgröt (mjölk, kanel eller sylt, matig smörgås).
Skånsk kvällsmat: Stekt sill med potatismos, smält smör (lingonsylt).
Kvällens gröna: Mannagrynsgröt (mjölk, kanel eller sylt, matig smörgås).

Fredagen den 20 november
Fredagssmörgås: Rökt kalkon med mimosasallad (bröd, salladsblad, färska garneringsgrönsaker).
Skånsk kvällsmat: Prinskorv med skånsk potatis (senap).
Kvällens gröna: Vegetarisk prinskorv med skånsk potatis (senap).

Lördagen den 21 november
Kvällens enkla skåning: Kryddsill med gräddfil (pantofflor, kokt ägg, kavring, smakrik ost).
Kvällsmat: Krämig kycklinggryta med dijon och syltlök (kokt potatis, grönsallad).
Kvällens gröna: Krämig vegetarisk gryta med dijon och syltlök (kokt potatis, grönsallad).

Söndagen den 22 november
Kvällens enkla: Hallonkräm (gräddmjölk, matig smörgås).
Skånsk kvällsmat: Skånsk äggakaga med stekt fläsk (lingonsylt).
Kvällens gröna: Hallonkräm (gräddmjölk, 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