

# Meny vecka 48

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

## Måndagen den 25 november

**Dagens lunch:** Blomkålsgratäng med skinkstuvning (kokt potatis, grönsallad).

**Dagens alternativ:** Kycklinggryta Marengo (kokt potatis, gröna bönor, grönsallad).

**Dagens gröna:** Blomkålsgratäng med quornstuvning (kokt potatis, grönsallad).

**Dessert:** Nyponsoppa (lättvispad grädde eller glass, mandelbiskvier). Bonustips, värm gärna soppan lite.

## Tisdagen den 26 november

**Dagens lunch:** Fiskpudding med smält smör, rivna morötter (kokt potatis).

**Dagens alternativ:** Stekt falukorv, stuvade makaroner (blanda sås med makaroner), rivna morötter (makaroner, senap, ketchup). Lättuggat alternativ.

**Dagens gröna:** Stekt vegetarisk korv, stuvade makaroner (blanda sås med makaroner), rivna morötter (makaroner, senap, ketchup).

**Dessert:** Änglamat.

## Onsdagen den 27 november

**Dagens lunch:** Köttkorv med rotmos, senapssås (senap). Lättuggat alternativ.

**Dagens alternativ:** Lasagnette med hönsfärs, basilikadressing (grönsallad).

**Dagens gröna:** Grönsakspuck, rotmos, senapssås (senap).

**Dessert:** Citronsoppa med kardemummaskorpor.

## Torsdagen den 28 november

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

**Dagens alternativ:** Färsbiffar med brunsås (kokt potatis, grönsaker, lingon). Lättuggat alternativ.

**Dagens gröna:** Ärtsoppa (senap, smörgås).

**Dessert:** Plättar (vispad grädde eller glass, sylt).

## Fredagen den 29 november

**Dagens lunch:** Nötköttsgryta med äppelcrème (kokt potatis, grönsallad).

**Dagens alternativ:** Fransk fisksoppa med aioli, bröd. Lättuggat alternativ.

**Dagens gröna:** Quorngryta med äppelcrème (kokt potatis, grönsallad).

**Dessert:** Hallonkräm (gräddmjölk).

## Lördag den 30 november, kåldolmens dag

**Dagens lunch:** Kåldolmar med gräddsås, rårörda lingon (kokt potatis, ättiksgurka).

**Dagens alternativ:** Kycklingstroganoff (kokt potatis, grönsaker, grönsallad).

**Dagens gröna:** Vegetariska kåldolmar med gräddsås, rårörda lingon (kokt potatis, ättiksgurka).

**Dessert:** Citronfromage (hallon eller bär).

## Söndagen 1 december, första advent och glöggens dag

**Dagens lunch:** Skinkstek med rödkål, gräddsås (kokt potatis, äppelmos eller gelé).

**Dagens alternativ:** Nötfärsköttbullar med rödkål, gräddsås (kokt potatis). Lättuggat alternativ.

**Dagens gröna:** Grönsaksfärsbullar med rödkål, gräddsås (kokt potatis).

**Dessert:** Glass med glöggås. Bonustips, värm gärna såsen lite.

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 48

## Måndagen den 25 november

**Kvällens enkla:** Gammeldags fruktkompott (gräddmjölk, matig smörgås). Lättuggat alternativ.

**Kvällsmat:** Ostgratinerade champinjoncrepes med pizzasallad.

**Kvällens gröna:** Ostgratinerade champinjoncrepes med pizzasallad.

## Tisdagen den 26 november

**Kvällens enkla:** Krämig tomatsoppa med mild vitlökscrème fraiche (matig smörgås).

Lättuggat alternativ.

**Kvällsmat:** Parisare-smörgås (ättiksgurka eller saltgurka, salladsblad, persilja).

Läggs ihop och garneras på avdelningen. Bonustips, rosta gärna brödet.

**Kvällens gröna:** Krämig tomatsoppa med mild vitlökscrème fraiche (matig smörgås).

## Onsdagen den 27 november

**Kvällens enkla:** Stekt inlagd strömming på kavring (salladsblad, skivad rödlök).

**Kvällsmat:** Ugnspannkaka med bacontärningar och bönsallad.

**Kvällens gröna:** Ugnspannkaka och bönsallad.

## Torsdagen den 28 november

**Kvällens enkla:** Mannagrynsgröt (mjölk, sylt eller äppelmos, matig smörgås). Lättuggat alternativ.

**Kvällsmat:** Västerbottenstap med tångkaviarkräm (grönsallad).

**Kvällens gröna:** Västerbottenstap med tångkaviarkräm (grönsallad).

## Fredag den 29 november

**Fredagssmörgås:** Rostbiff med remouladsås (bröd, garneringsgrönsaker, rostad lök, persilja).

**Kvällsmat:** Kycklingspett med klyftpotatis, tzatziki (grönsallad).

**Kvällens gröna:** Grönsaksspett med klyftpotatis, tzatziki (grönsallad).

## Lördagen den 30 november

**Kvällens enkla:** Ostbricka med två sorters ost och päronchutney (kex, bröd, druvor, oliver).

Bonustips, lägg gärna till valfri chark.

**Kvällsmat:** Janssons frestelse (kokt ägg, kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

**Kvällens gröna:** Vegetarisk Janssons frestelse (kokt ägg, kavring, smakrik ost).

## Söndagen den 1 december

**Kvällens enkla:** Pressylta med rödbetsallad (vörtbröd, garneringsgrönsaker).

**Kvällsmat:** Strömmingslåda med dill- och senap (kokt potatis, kavring, smakrik ost).

Lättuggat alternativ.

**Kvällens gröna:** Vegetariska färsbullar, rödbetsallad (vörtbröd, garneringsgrönsaker).

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

