

Meny vecka 48

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

Måndagen den 24 november

Dagens lunch: Blomkålsgratäng med skinkstuvning (kokt potatis och grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Mild asiatisk kycklingryta (ris, soja och grönsallad).

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

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

Bonustips, värm soppan till de som önskar.

Tisdagen den 25 november

Dagens lunch: Bohusländsk fiskpudding med smält smör, rivna morötter (kokt potatis). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Stekt falukorv med stuvade makaroner (blanda egenkokta makaroner med såsen), rivna morötter (ketchup, riven muskot). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk korv, stuvade makaroner (blanda egenkokta makaroner med såsen), rivna morötter (ketchup, riven muskot).

Dessert: Änglamat.

Onsdagen den 26 november

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

Dagens alternativ: Lasagnette med hönsfärs och basilikadressing (grönsallad).

Dagens gröna: Grönsakspuck med rotmos och senapssås (senap).

Dessert: Skogsbärskräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 27 november

Dagens lunch: Skånsk vitkålssoppa med frikadeller (smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Färsbiff med brunsås (kokt potatis och grönsaker, lingon, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Skånsk vitkålssoppa med grönsaksfrikadeller (smörgås).

Dessert: Päronpaj med vaniljkvarg.

Fredagen den 28 november

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

Dagens alternativ: Fransk fisksoppa med aioli och bröd. Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Quornryta med äppelcremé (kokt potatis, grönsallad).

Dessert: Minimunkar med noisette.

Lördag den 29 november

Dagens lunch: Skinkstek med rödkål, gräddsås (kokt potatis, äppelmos, smörgåsgurka).

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

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

Dessert: Lingonfromage.

Söndagen 30 november, kåldolmens dag och första advent

Dagens lunch: Kåldolmar med skysås, rårörda lingon (kokt potatis, smörgåsgurka).

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

Dagens gröna: Vegetariska kåldolmar med skysås, rårörda lingon (kokt potatis, smörgåsgurka).

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 24 november

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

Kvällsmat: Ostgratinerade champinjoncrepes med pizzasallad (ev. grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Ostgratinerade champinjoncrepes med pizzasallad (ev. grönsallad).

Tisdagen den 25 november

Kvällens enkla: Gräddig tomatsoppa med basilika, mild vitlökscremé fraiche (smörgås).
Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Parisare med färsbiff på formfranska (stektt ägg, saltgurka, salladsblad).
Smörgåsen läggs ihop på plats. Glöm inte att rosta brödet.

Kvällens gröna: Gräddig tomatsoppa med basilika, mild vitlökscremé fraiche (smörgås).

Onsdagen den 26 november

Kvällens enkla: Grillkorv med bröd, gurkmajonnäs (senap, ketchup, rostad lök).

Kvällsmat: Potatisbullar med bacontärningar, bönsallad (lingon).

Kvällens gröna: Potatisbullar med bönsallad (lingon).

Torsdagen den 27 november

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

Kvällsmat: Västerbottenostpaj med tångkaviarkräm (grönsallad).

Kvällens gröna: Västerbottenostpaj med tångkaviarkräm (grönsallad).

Fredag den 28 november

Fredagssmörgås: Kökets tonfiskröra med mjukt tunnbröd (salladsblad, skivad tomat).
Rullarna läggs ihop på plats. Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Kycklingspett med stekt potatis, tzatziki (grönsallad, oliver).

Kvällens gröna: Grönsaksspett med stekt potatis, tzatziki (grönsallad, oliver).

Lördagen den 29 november

Kvällens enkla: Ostbricka med två sorters ost, päronchutney (kex, bröd, oliver, frukt, druvor).
Bonustips, lägg gärna till charkprodukter. Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Janssons frestelse (ägghalva, kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetarisk Janssons frestelse (ägghalva, kavring, smakrik ost).

Söndagen den 30 november

Kvällens enkla: Pressylta med rödbetssallad (bröd, garneringsgrönsaker). Lättuggat alternativ.
Smörgåsen läggs ihop på plats.

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

Kvällens gröna: Vegetariska färsbullar med rödbetssallad (bröd, 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

