

Meny vecka 50

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 8 december

Dagens lunch: Isterband med persiljestuvad potatis (rödbetor).

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

Dagens gröna: Bratwurst av quorn med persiljestuvad potatis (rödbetor).

Dessert: Aprikoskräm (gräddmjölk).

Tisdagen den 9 december, pepparkakans dag

Dagens lunch: Kreolsk fläskköttsgryta (ris, grönsallad).

Dagens alternativ: Stekt falukorv med gurkmajonnäs och potatismos (senap, ketchup). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk korv med gurkmajonnäs och potatismos (senap, ketchup).

Dessert: Pepparkaksruta med lingoglasyr.

Onsdagen den 10 december, nobeldagen

Förrätt: Borsjtj med getostkräm och rostade pumpafrön.

Varmrätt: Stekt kycklinglårfilé, sötpotatismos med smak av miso, tryffeldoftande skysås samt stekt svamp- och äpple.

Förrätt: Borsjtj med getostkräm och rostade pumpafrön.

Grön varmrätt: Quornfilé sötpotatismos med smak av miso, tryffeldoftande skysås samt stekt svamp- och äpple.

Dessert: Äppelkompott med smak av granskott, parfait med brynt smör och arrak samt mandelkrisp.

Torsdagen den 11 december

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

Dagens alternativ: Indisk kyckling- och rispytt med currykräm. Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Ärtsoppa (senap, smörgås).

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

Fredagen den 12 december

Dagens lunch: Lutfisk med skånsk senapssås (kokt potatis, ärtor, extra senap). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Stekt fläsk med bruna bönor. Bonustips: beställ koka potatis till de som önskar.

Dagens gröna: Quornfilé med skånsk senapssås (kokt potatis, ärtor, extra senap).

Dessert: Ris a' la malta med saftsås.

Lördag den 13 december, lucia

Dagens lunch: Wallenbergare med skysås (kokt potatis, brytbönor, smörgåsgurka, lingon). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Broccoli, skink och – ostpaj med dillkräm (grönsallad).

Dagens gröna: Grönsakspuck med skysås (kokt potatis, brytbönor, smörgåsgurka, lingon).

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

Söndagen 14 december, tredje advent

Dagens lunch: Söndagstek med potatisgratäng, grönpepparsås (grönsallad).

Dagens alternativ: Kycklingdrumsticks med potatisgratäng, grönpepparsås (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk schnitzel, potatisgratäng, grönpepparsås (grönsallad).

Dessert: Saffransmousse med pepparkakssmul.

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 50

Måndagen den 8 december

Kvällens enkla: Rökt kalkon med dallassallad (bröd, salladsblad, garneringsgrönsaker).

Kvällsmat: Ugnspannkaka med stekt fläsk (lingon).

Kvällens gröna: Ugnspannkaka med bönsallad (lingon).

Tisdagen den 9 december

Kvällens enkla: Löksill med gräslökskräm

(kokt potatis, kavring, smakrik ost, kokt ägg). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Prinskorv med stuvad spenat (kokt potatis, kokt eller stekt ägg).

Kvällens gröna: Vegetarisk prinskorv, stuvad spenat (kokt potatis, kokt eller stekt ägg).

Onsdagen den 10 december, nobel

Kvällens enkla: Kungshults skagenröra med rågbröd (dill, salladsblad, citron, garneringsgrönsaker).

Kvällsmat: Vegetarisk lasagnette med linser- och basilika, mild vitlöksdressing (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetarisk lasagnette med linser- och basilika, mild vitlöksdressing (grönsallad).

Torsdagen den 11 december

Kvällens enkla: Quornburgare med hamburgerbröd, hamburgerdressing (strimlad sallad, skivad tomat, rödlök, saltgurka). Bonustips, servera chips till eller gör pommes i egen ugn.

Kvällsmat: Tomatströmming med dillfrö (kokt potatis, kavring). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Quornburgare, bröd, hamburgerdressing (strimlad sallad, skivad tomat, rödlök, saltgurka). Bonustips, servera chips till eller gör pommes i egen ugn.

Fredagen den 12 december

Fredagssmörgås: Varma mackor med rökt skinka och ost (grönsallad, lägg gärna till dijon, paprika och tomat till mackan). Smörgåsarna läggs ihop och gratineras på avdelningen.

Kvällsmat: Makaronipudding med smält smör (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetarisk makaronipudding med smält smör (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Lördagen den 13 december

Kvällens enkla: Mannagrynspudding med russin och saftsås. Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Ostgratinerade köttfärscrepes med örtdressing (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Mannagrynspudding med russin och saftsås.

Söndagen den 14 december

Kvällens enkla: Björnbärskräm (gräddmjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Linsbolognese (pasta tagliatelle, grönsallad, riven ost). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Linsbolognese (pasta tagliatelle, grönsallad, riven ost).

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

