

Meny vecka 52

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 22 december

Dagens lunch: Skinksås (pasta, ärtor, grönsallad).

Dagens alternativ: Panerad fisk med dillmajonnäs (kokt potatis, ärtor, citron).

Dagens gröna: Panerad filé med dillmajonnäs (kokt potatis, ärtor, citron).

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

Bonustips, varm gärna soppan lite till de som önskar.

Tisdagen den 23 december, lillejul och drottningens födelsedag

Dagens lunch: Julkryddade benfria revben med skysås, rödkål och (kokt potatis, äppelmos, smörgåsgurka).

Dagens alternativ: Färsbiffar med skysås, rödkål (kokt potatis, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Julkryddade quornfilé med skysås, rödkål och (kokt potatis, äppelmos, smörgåsgurka).

Dessert: Pepparkaksruta med lingonglasyr.

Onsdagen den 24 december, julafton

Dagens lunch: Julbord, se eget anslag.

Dagens gröna: Vegetariskt jultbord, se eget anslag.

Dessert: Ostkaka (vispad grädde, sylt).

Torsdagen den 25 december, juldagen

Dagens lunch: Kryddbakad lax med kall gräslökskräm, gröna grönsaker (kokt potatis, citron). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kycklingbröstfilé med kall gräslökskräm och gröna grönsaker (kokt potatis).

Dagens gröna: Vegetarisk schnitzel med kall gräslökskräm, gröna grönsaker (kokt potatis, citron).

Dessert: Apelsinmousse med vaniljlingon (ev. pepparkakskross).

Fredagen den 26 december, annandag jul,

Dagens lunch: Stekt kalkonbröst med gräddsås (kokt potatis, brysselkål, äppelmos, smörgåsgurka).

Dagens alternativ: Plommonspäckad fläskkarré med gräddsås, (kokt potatis, brysselkål, äppelmos, smörgåsgurka).

Dagens gröna: Quornfilé med gräddsås (kokt potatis, brysselkål, äppelmos, smörgåsgurka).

Dessert: Vaniljglass med knäcksås. Bonustips, varm gärna såsen lite.

Lördag den 27 december

Dagens lunch: Skinkstek med svartvinbärsås (kokt potatis, grönsaker, gelé).

Dagens alternativ: Torskburgare med smält smör (kokt potatis, grönsaker, citron).

Dagens gröna: Grönsakspuckar med smält smör (kokt potatis, grönsaker, citron).

Dessert: Jordgubbscheesecake.

Söndagen 28 december

Dagens lunch: Krämig kycklinggryta med dijon- och syltlök (kokt potatis, grönsallad).

Dagens alternativ: Pyttipanna (stektt ägg, rödbetor, ketchup, worcestershiresås).

Dagens gröna: Krämig vegetarisk gryta med dijon- och syltlök (kokt potatis, grönsallad).

Dessert: Glassbägare (ex. strössel, säs, bär, maränger).

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 52

Måndagen den 22 december

Kvällens enkla: Rökt kalkon med mimosasallad (bröd, salladsblad, garneringsgrönsaker). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Raggmunkar med äppelfläsk (lingon).

Kvällens gröna: Raggmunkar med bönsallad (lingon).

Tisdagen den 23 december, lillejul

Kvällens enkla: Ostbricka med tre sorters ost och fruktchutney (kex, druvor, bröd, oliver). Bonustips, lägg gärna till chark.

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

Kvällens gröna: Ostbricka med tre sorters ost och fruktchutney (kex, druvor, bröd, oliver).

Onsdagen den 24 december

Kvällens enkla: Ris a´ la Malta med körsbärssås. Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Ris a´ la Malta med körsbärssås.

Kvällens gröna: Ris a´ la Malta med körsbärssås.

Torsdagen den 25 december

Kvällens enkla: Krämig sill med päron och ingefära (kokt potatis, kavring, kokt ägg, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Ostgratinerade champinjoncrepes (grönsallad, dressing). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Ostgratinerade champinjoncrepes (grönsallad, dressing).

Fredagen den 26 december

Kvällens enkla: Risgrynsgröt med saftsås (alt. mjölk och kanel, smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Köttfärs paj med örtdressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Risgrynsgröt med saftsås (alt. mjölk och kanel, smörgås).

Lördagen den 27 december

Kvällens enkla: Krämig sparrissoppa med miniostpaj (ev. smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Grillkorv med stekt pyttpotatis, gurkmajonnäs (senap, ketchup).

Kvällens gröna: Vegetarisk korv med stekt pyttpotatis, gurkmajonnäs (senap, ketchup).

Söndagen den 28 december

Kvällens enkla: Blåbärskräm med vaniljtopping (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Lasagnette med vegofärs och saltorkade tomater, mild vitlöksdressing (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Lasagnette med vegofärs och saltorkade tomater, mild vitlöksdressing (grönsallad).

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

