

Meny vecka 6

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 2 februari, smoothiens dag

Dagens lunch: Persiljebiffar med brunsås (kokt potatis, broccoli, lingonsylt, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Korvstroganoff (kokt potatis, broccoli, ketchup, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetariska persiljepuckar med brunsås (kokt potatis, broccoli, lingonsylt).

Dessert: Päronhalvor (vispad grädde eller glass).

Tisdagen den 3 februari, morotskakans dag

Dagens lunch: Panerad fisk med remouladsås, rivna morötter (kokt potatis, citron).

Dagens alternativ: Viltgryta med rivna morötter (kokt potatis, gelé, smörgåsgurka).

Dagens gröna: Panerad filé med remuladsås, rivna morötter (kokt potatis, citron).

Dessert: Morotskaka.

Onsdagen den 4 februari

Dagens lunch: Pastasås med rökt kalkon- och ädelost (pasta, grönsallad).

Dagens alternativ: Stekt ungnötslever, stekt lök- och svamp, gräddsås, (kokt potatis, gelé eller lingonsylt).

Dagens gröna: Grönsakspuckar stekt lök- och svamp, gräddsås (kokt potatis, gelé eller lingonsylt).

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

Torsdagen den 5 februari

Dagens lunch: Klar kyckling-och grönsakssoppa med hembakt bröd (pålägg). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Fiskgratäng med blomkålstäcke, potatismos (grönsaker, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Klar lins-och grönsakssoppa med hembakt bröd (pålägg).

Dessert: Ananasmousse (färsk ananas, söt skorpa eller chokladdekoration).

Fredagen den 6 februari, invigning av vinter-os i Italien

Dagens lunch: Ragu bolognese (pasta tagliatelle och brytböner, grönsallad, riven ost).

Dagens alternativ: Stekt fläsk med bruna böner. Bonustips, beställ extra kokt potatis, om det önskas.

Dagens gröna: Vegetarisk ragu bolognese (pasta tagliatelle och brytböner, grönsallad, riven ost).

Dessert: Vaniljpannacotta med kaffetäcke.

Lördag den 7 februari

Dagens lunch: Pannbiff med stekt lök, skysås och (kokt potatis, lingonsylt, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kokt skinka med mimosasallad (kokt potatis, bröd, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Grönsakspuck med stekt lök, skysås (kokt potatis, lingonsylt, smörgåsgurka).

Dessert: Sockerkaka med hallon och kokos med romgrädde.

Söndagen 8 februari

Dagens lunch: Vildsvinsstek med svartvinbärssås (kokt potatis och brysselkål, gelé, pressgurka).

Dagens alternativ: Kycklingfilé med svartvinbärssås (kokt potatis och brysselkål, gelé, pressgurka).

Dagens gröna: Vegetarisk schnitzel med svartvinbärssås (kokt potatis och brysselkål, gelé, pressgurka).

Dessert: Glass (ex. strössel, sås, rån, maräng).

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 6

Måndagen den 2 februari

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

Kvällsmat: Grekisk pastagrätäng med dill- och tomattatziki (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Grekisk pastagrätäng med dill- och tomattatziki (grönsallad).

Tisdagen den 3 februari

Kvällens enkla: Grahamsgrynsgröt med äppelkompott (mjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Köttbullar med gräddsås, potatismos (lingonsylt, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Grahamsgrynsgröt med äppelkompott (mjölk + smörgås).

Onsdagen den 4 februari

Kvällens enkla: Quornburgare med bröd, dressing (strimlad sallad, skivad lök och tomat, saltgurka). Bonustips, gör pommes i egen ugn.

Kvällsmat: Kycklingdrumsticks med currysås (ris, soja, grönsallad).

Kvällens gröna: Quornburgare med bröd, dressing (strimlad sallad, skivad lök och tomat, saltgurka).

Torsdagen den 5 februari

Kvällens enkla: Stekt inlagd strömming på danskt rågbröd (garneringsgrönsaker, skivad rödlök). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Vegetarisk tacopaj med majssalsa (nachos, grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk tacopaj med majssalsa (nachos, grönsallad).

Fredagen den 6 februari, invigning av vinter-os i Italien

Kvällens enkla: Gräddig tomatsoppa med basilika (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Panpizza med skinka, pizzasallad och vitlöksdressing. Obs, pizzan gräddas i avdelningsköket.

Kvällens gröna: Gräddig tomatsoppa med basilika (smörgås).

Lördagen den 7 februari

Kvällens enkla: Matjessill med gräddfil (kokt potatis, kavring, smakrik ost, kokt ägg). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Prinskorv med stuvade grönsaker (kokt eller stekt potatis).

Kvällens gröna: Vegoprinsar med stuvade grönsaker (kokt eller stekt potatis).

Söndagen den 8 februari

Kvällens enkla: Våfflor med jordgubbskompott (vispad grädde eller glass). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Hawaii GRATÄNG med kassler och ananas (ris, grönsallad).

Kvällens gröna: Våfflor med jordgubbskompott (vispad grädde eller glass).

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

