

Meny vecka 1

Menyn gäller för vårdboendena Romares stiftelse och Elinebo samt för Pålsjö park korttidsenhet och dygnsavlösning, träffpunkter, LSS-boenden och dagverksamheter. Maten kommer från Kungshults tillagningskök.

Måndagen den 30 december

Dagens lunch: Stekt strömming med smält smör, kokt potatis och ärtor (lingon).

Dagens alternativ: Lunchkorv med senapssås, kokt potatis och ärtor (senap).

Dagens gröna: Vegetarisk korv med senapssås, kokt potatis och ärtor (senap).

Dessert: Fruktcocktail (vispad grädde eller glass).

Tisdagen den 31 december, nyårsafton

Förrätt: Västerbottenostpannacotta med kavringsmul och tångkaviar (finhackad rödlök och gräslök).

Varmrätt: Nattbakat benfritt revben, apelsin- och rosépepparssås, rostade rotfrukter (grönsallad).

Grön varmrätt: Marinerad quornfilé med apelsin- och rosépepparssås, rostade rotfrukter (grönsallad).

Dessert: Rom- och russinparfait.

Onsdagen den 1 januari

Dagens lunch: Kungshults festgratäng med fläskfilé, ris, gröna bönor (grönsallad).

Dagens alternativ: Korvstroganoff med kokt potatis och gröna bönor (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Kungshults vegetariska festgratäng med ris, gröna bönor (grönsallad).

Dessert: Blåbärssoppa med maränger (ev. lättvispad grädde).

Torsdagen den 2 januari

Dagens lunch: Skånsk vitkålssoppa med frikadeller och bröd (pålägg). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Fiskarens fiskgratäng med smak av kaviar, kokt potatis och grönsaker (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Skånsk vitkålssoppa med vegetariska frikadeller och bröd (pålägg).

Dessert: Kladdkaka (vispad grädde, bär).

Fredagen den 3 januari

Dagens lunch: Krämig julmustkyckling med rosmarin och ingefära, kokt potatis och brysselkål.

Dagens alternativ: Färsjärpar med brunsås, kokt potatis, brysselkål (lingon).

Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk julmustgryta med rosmarin och ingefära, kokt potatis, brysselkål.

Dessert: Hemgjord risifrutti med jordgubbssås.

Lördag den 4 januari

Dagens lunch: Plommonspäckad karré med gräddsås, kokt potatis och herrgårdsgrönsaker (gelé, ättiksgurka).

Dagens alternativ: "Pasta Alfredo" med hönskött (grönsallad).

Dagens gröna: Svart bönbiff med gräddsås, kokt potatis och herrgårdsgrönsaker (gelé, ättiksgurka).

Dessert: Brylépudding med karamellsås.

Söndagen 5 januari, trettonhelg

Dagens lunch: Panerad fisk med varm hollandaisesås, kokt potatis och ärtor (citron).

Dagens alternativ: Gulaschgryta på fläskkött med kokt potatis och crème fraiche (grönsallad).

Dagens gröna: Panerad filé, varm hollandaisesås, kokt potatis och ärtor (citron).

Dessert: Exotisk fruktsallad (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



Meny vecka 1

Måndagen den 30 december

Kvällens enkla: Köttbullssmörgås med rödbetssallad (bröd, garneringsgrönsaker).

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

Kvällens gröna: Ostgratinerade champinjonscrepés med örtdressing (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Tisdagen den 31 december, nyårsafton

Kvällens enkla: Kungshults skagenröra med bröd (garneringsgrönsaker, citron). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Kycklingdrumsticks, rostbiff med rotfruktsgratäng (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk schnitzel med rotfruktsgratäng (grönsallad).

Onsdagen den 1 januari

Kvällens enkla: Krämig sparrissoppa med ört- och morotsklick (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Panpizza med vitlöksdressing och pizzasallad.

Obs, skickas med middagsvagn! Pizzan bakas av på avdelningen.

Kvällens gröna: Panpizza veggio med vitlöksdressing och pizzasallad.

Obs, skickas med middagsvagn! Pizzan bakas av på avdelningen.

Torsdagen den 2 januari

Kvällens enkla: Varmkorv med korvbröd och gurkmajonnäs (senap, ketchup, rostad lök).

Kvällsmat: Fläskpannkaka med råkostsallad (lingon).

Kvällens gröna: Ugnspannkaka med råkostsallad (lingon).

Fredagen den 3 januari

Fredagssmörgås: Fruktig skinkröra (bröd, garneringsgrönsaker).

Kvällsmat: Råkpaj med rhode island (grönsallad).

Kvällens gröna: Tomat- och lökpaj med rhode island (grönsallad).

Lördagen den 4 januari

Kvällens enkla: Mannagrynspudding med saftsås (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Broccoligratäng med ost- och rökt kalkon, kokt potatis (grönsallad).

Kvällens gröna: Mannagrynspudding med saftsås (smörgås).

Söndagen den 5 januari

Kvällens enkla: Ostkaka med jordgubbskompott (lätvispad grädde). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Kallskuret med potatis- och palsternacksgratäng (grönsallad).

Kvällens gröna: Ostkaka med jordgubbskompott (lätvispad grädde).

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

