

Meny vecka 10

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 3 mars

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

Dagens alternativ: Kökets färssås med spaghetti och grönsaker (grönsallad, riven ost). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk färssås med spaghetti och grönsaker (grönsallad, riven ost).

Dessert: Konserverade persikor (vispad grädde eller glass, riven choklad).

Tisdagen den 4 mars, bananens dag och fettisdagen

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

Dagens alternativ: Skånsk kalops med kokt potatis (rödbetor).

Dagens gröna: Grönsakspuckar med smält smör, potatismos och ärtor (lingon).

Dessert: Banan. Bonustips, fyll den med choklad och värm i ugn och servera med glass, eller gör bananasplit med glass, maränger och chokladsås.

Onsdagen den 5 mars

Dagens lunch: Gratinerad falukorv på tomatbädd, potatismos och grönsaksblandning (senap, ketchup).

Dagens alternativ: Kycklingstroganoff med ris, grönsaksblandning (grönsallad).

Dagens gröna: Quornstroganoff med ris, grönsaksblandning (grönsallad).

Dessert: Äppelkräm (gräddmjölk).

Torsdag den 6 mars, fössta tossdan i mass

Dagens lunch: Vildsvinsgulasch med hembakt bröd och paprikakräm (ev. pålägg). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Klar kött- och grönsakssoppa med hembakt bröd (pålägg).

Dagens gröna: Vegetarisk gulasch med hembakt bröd och paprikakräm (ev. pålägg).

Dessert: Prinsesstårta.

Fredagen den 7 mars

Dagens lunch: Rotmos med fläsklägg och senapssås (senap).

Dagens alternativ: Sjömansbiff med rostade rödbetor (saltgurka).

Dagens gröna: Vegetarisk moussaka med tzatziki (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dessert: Glass (ex. strössel, sås, bär, maränger, rån).

Lördag den 8 mars

Dagens lunch: Kycklinggratäng med smak från Turkiet, tomat- och löksallad och ris.

Dagens alternativ: Fläskköttsgryta med enbärssmak, kokt potatis (gelé, ättikgurka).

Dagens gröna: Vegetarisk gratäng med smak från Turkiet, tomat- och löksallad och ris.

Dessert: Vaniljpannacotta med mangotäcke. Bonustips, dekorera med färsk eller tinad fryst mango.

Söndagen 9 mars

Dagens lunch: Panerad rödspätta med kall romsås, kokt potatis, ärtor (citron).

Dagens alternativ: Färsbiff med grönpepparsås, kokt potatis (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Svarta bönbiffar med grönpepparsås, kokt potatis (grönsallad).

Dessert: Fruktocktail (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 10

Måndagen den 3 mars

Kvällens enkla: Tomat- och grönsakssoppa, kräm på saltorkade tomater och örter (bröd). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Raggmunkar med stekt fläsk (lingon).

Kvällens gröna: Tomat- och grönsakssoppa, kräm på saltorkade tomater och örter (bröd).

Tisdagen den 4 mars

Kvällens enkla: Tjock grillkorv med bröd, gurkmajonnäs (senap, ketchup, rostad lök). Bonustips, beställ med potatismos till de som önskar, eller gör pomes i egen ugn.

Kvällsmat: Grönsaksbiff med myntayoghurt och bulgur (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Grönsaksbiff med myntayoghurt och bulgur (grönsallad).

Onsdagen den 5 mars

Kvällens enkla: Risgrynsgröt (kanel, mjölk, smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Fiskbullar i dillsås med kokt potatis, riven morot. Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Risgrynsgröt (kanel, mjölk, smörgås).

Torsdagen den 6 mars

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

Kvällsmat: Pyttipanna med stekt ägg (ketchup, rödbetor, saltgurka, worcestershiresås).

Kvällens gröna: Vegetarisk pyttipanna med stekt ägg (ketchup, rödbetor, saltgurka, worcestershiresås).

Fredagen den 7 mars

Kvällens enkla: Varma mackor med svampstuvning (grönsallad).

Mackorna läggs ihop och gratineras på avdelningen.

Kvällsmat: Rostbiff med potatissallad och rostad lök (grönsallad, ljust bröd).

Kvällens gröna: Varma mackor med svampstuvning (grönsallad).

Lördagen den 8 mars

Kvällens enkla: Bakad potatis med räkröra (grönsallad, färsk dill, citronklyfta, kokt ägg). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Krämig potatis- och spenatsoppa (matig smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Krämig potatis- och spenatsoppa (matig smörgås).

Söndagen den 9 mars

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

Kvällsmat: Pasta med skinksås (grönsallad).

Kvällens gröna: Våfflor med jordgubbskompott (lätvispad 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

