

Meny vecka 11

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 10 mars

Dagens lunch: Krämig kycklinggryta med fänkål och timjan, kokt potatis, grönsaker (tomatsallad).

Dagens alternativ: Ugnspannkaka med fläsk, lingonvitkål (lingon).

Dagens gröna: Krämig vegetarisk gryta med fänkål och timjan, kokt potatis, grönsaker (tomatsallad).

Dessert: Nyponsoppa (lättvispad grädde eller glass, mandelbiskvier). Bonustips, varm gärna soppan lite.

Tisdagen den 11 mars

Dagens lunch: Slottets torsk med örtmarinad, kall fransk örtsås, kokt potatis och ärtor. Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Köttkorv med pepparrotssås, kokt potatis, ärtor (ev. extra pepparrot).

Dagens gröna: Vegetarisk korv med pepparrotssås, kokt potatis, ärtor (ev. extra pepparrot).

Dessert: Glassbägare med blåbärsmak.

Onsdagen den 12 mars

Dagens lunch: Biff a´ la Lindström med brunsås, kokt potatis, brytböner. Lättuggat alternativ

Dagens alternativ: Tomatströmming med dillfrö, kokt potatis (kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ

Dagens gröna: Vegetarisk puck a´ la Lindström med brunsås, kokt potatis, brytböner.

Dessert: Skogsbärskräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 13 mars, mazarinens dag

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

Dagens alternativ: Svampslagnette med bönsallad (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Svampslagnette med bönsallad (grönsallad).

Dessert: Kvargpannkaka (vispad grädde, bär).

Fredagen den 14 mars

Dagens lunch: Korvgryta med mangochutney, ris och bönmix. Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kåldolmar med brunsås, kokt potatis (lingon, ättiksgurka).

Dagens gröna: Vegetarisk gryta med mangochutney, ris och bönmix.

Dessert: Kladdkaka, vispad kryddgrädde (skivad banan, tärnad mango).

Lördag den 15 mars

Dagens lunch: Örtmarinerad kalkonbröst med kokt potatis, gräddsås, brysselkål (gelé, ättiksgurka).

Dagens alternativ: Husets Shepards pie (färsgratäng med potatismos) med örtskysås, brysselkål. Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk Shepards pie med örtskysås, brysselkål.

Dessert: Jordgubbskräm (gräddmjölk).

Söndagen 16 mars

Dagens lunch: Färsbiffar med ölsky, rotfruktsgratäng och haricots verts (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kycklinglårfilé med ölsky, rotfruktsgratäng, haricots verts (grönsallad).

Dagens gröna: Grönkåls & -palsternackspuck, ölsky, rotfruktsgratäng, haricots verts (grönsallad).

Dessert: Chokladmousse (bär, lättvispad 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



Meny vecka 11

Måndagen den 10 mars

Kvällens enkla: Viltpaté med cumberlandsås och rågbröd (salladsblad, chornichonger).

Kvällsmat: Husets chili con carne med ris (nachos, sallad, crème fraiche). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Grönsakspaté med cumberlandsås och rågbröd (salladsblad, chornichonger).

Tisdagen den 11 mars

Kvällens enkla: Varmkorv med korvbrödsvikare, picklad curryketchup (ev. senap och vanlig ketchup, rostad lök). Bonustips, beställ potatismos till de som önskar. Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Blodpudding, bacon med äpplefräs (lingon).

Kvällens gröna: Vegetarisk korv med korvbrödsvikare, picklad curryketchup (ev. senap och vanlig ketchup, rostad lök). Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Onsdagen den 12 mars

Kvällens enkla: Spenatsoppa (kokt ägg, smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Hönsköttbullar med stuvade ärtor- och morötter, kokt potatis. Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Spenatsoppa (kokt ägg, smörgås).

Torsdagen den 13 mars

Kvällens enkla: Risgrynspudding med kanelsaftsås (alt. mjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Ost- och skinkpaj med rhode island (grönsallad).

Kvällens gröna: Risgrynspudding med kanelsaftsås (alt. mjölk + smörgås).

Fredagen den 14 mars

Fredagsmacka: Räksmörgås (bröd, kokt ägg, garneringsgrönsaker, dill).

Kvällsmat: Pasta med ost- och broccolisås (riven ost, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Pasta med ost- och broccolisås (riven ost, grönsallad).

Lördagen den 15 mars

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

Kvällsmat: Kasslergratäng med spenat och kokt potatis (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk gratäng med spenat och kokt potatis (grönsallad).

Söndagen den 16 mars

Kvällens enkla: Potatis- och purjolökssoppa med krutonger (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Kalvsylta med rödbets- och äpplesallad och kokt potatis. Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Potatis- och purjolökssoppa med krutonger (smörgås).

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

