

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 9 mars

Dagens lunch: Kycklinggryta med curry och äpple, ris och broccoli (grönsallad).

Dagens alternativ: Potatisbullar med skinktärningar och lingonvitkål (lingon).

Dagens gröna: Vegetarisk gryta med curry och äpple, ris och broccoli (grönsallad).

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

Tisdagen den 10 mars

Dagens lunch: Wallenbergare med potatismos, smält smör och ärtor (lingonsylt). Lättuggat alternativ.

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

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

Dessert: Skogsbärskräm (gräddmjölk).

Onsdagen den 11 mars

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

Dagens alternativ: Köttkorv med pepparrotssås, kokt potatis och brytbönor (ev. extra pepparrot). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk korv, pepparrotssås, kokt potatis och brytbönor (ev. extra pepparrot).

Dessert: Blåbärsglassbägare.

Torsdagen den 12 mars

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

Dagens alternativ: Svampplasnagette med bönsallad (ev. grönsallad och dressing). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Ärtsoppa (senap, smörgås).

Dessert: Kvargpannkaka (vispad grädde eller glass, sylt).

Fredagen den 13 mars, mazarinens dag

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

Dagens alternativ: Kåldolmar med brunsås och kokt potatis (lingonsylt).

Dagens gröna: Vegetarisk korvgryta med mangochutney, ris och bönmix (grönsallad).

Dessert: Jordgubbskräm (gräddmjölk).

Lördag den 14 mars

Dagens lunch: Örtmarinerad kalkon med kokt potatis, gräddsås, brysselkål (gelé eller äppelmos).

Dagens alternativ: Husets shepards pie (= färs och potatismosgratäng) med örtskysås och brysselkål. Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk shepards pie med örtskysås och brysselkål.

Dessert: Citroncheesecake.

Söndagen 15 mars

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

Dagens alternativ: Kycklinglårfilé med ölsky, rotfruktsgratäng och haricots verts.

Dagens gröna: Grönkål- och palsternackspuck med ölsky, rotfruktsgratäng och haricots verts.

Dessert: Chokladmousse (apelsinskivor eller bär).

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 9 mars

Kvällens enkla: Viltpaté med cumberlandsås och rågbröd (salladsblad och färska grönsaker, gärna cornichons).

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

Kvällens gröna: Grönsakspaté med cumberlandsås och rågbröd (salladsblad och färska grönsaker, gärna cornichons).

Tisdagen den 10 mars

Kvällens enkla: Kycklingvarmkorv med korvbröd, picklad curryketchup (senap, ev. vanlig ketchup, rostad lök). Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällsmat: Blodpudding med bacon- och äpplefräs (lingonsylt).

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

Onsdagen den 11 mars

Kvällens enkla: Mannagrynsgröt (kanel eller sylt, mjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

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

Kvällens gröna: Mannagrynsgröt (kanel eller sylt, mjölk + smörgås).

Torsdagen den 12 mars

Kvällens enkla: Risgrynspudding med kaneldoftande saftsås (alt. mjölk, smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Ost- och skinkpaj med pestodressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Risgrynspudding med kaneldoftande saftsås (alt. mjölk, smörgås).

Fredagen den 13 mars

Kvällens enkla: Ostbricka med päronchutney (kex, bröd, druvor, päron). Bonustips, lägg gärna till skivad chark).

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

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

Lördagen den 14 mars

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

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

Kvällens gröna: Quorngratäng med spenat, kokt potatis (grönsallad).

Söndagen den 15 mars

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

Kvällsmat: Pressylta med kokt potatis och spetskålsallad med rödbetor och valnötter.

Kvällens gröna: Potatis och purjolökssoppa med krutonger (ev. 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

