

Meny vecka 14

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 mars

Dagens lunch: Kreolsk fläskköttgryta med ris (grönsallad).

Dagens alternativ: Pasta med krämig sås med paprika, kyckling och persilja (grönsallad).

Dagens gröna: Kreolsk grönsaksgryta med ris (grönsallad).

Dessert: Fruktscocktail (vispad grädde eller glass).

Tisdagen den 31 mars

Dagens lunch: Stekt fläsk med bruna bönor. Bonustips, beställ kokt potatis till om någon önskar.

Dagens alternativ: Kycklingfärskålpudding med gräddsås, kokt potatis, kokta morötter (lingonsylt).

Dagens gröna: Vegetarisk kålpudding med gräddsås, kokt potatis, kokta morötter (lingonsylt).

Dessert: Kaffepannacotta.

Onsdagen den 1 april

Dagens lunch: Kokt sej med ägg- och persiljesås, kokt potatis och ärtor. Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Falukorv med stuvade makaroner (blanda såsen med makaroner), ärtor (senap, ketchup, riven muskot). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk korv med stuvade makaroner (blanda såsen med makaroner), ärtor (senap, ketchup, riven muskot).

Dessert: Päronkräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 2 april, skärtorsdag

Dagens lunch: Spenatsoppa med korvsslantar och hembakt bröd (kokt ägg, pålägg). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Pytt i panna med stekt ägg (rödbetor, saltgurka, worcestershiresås).

Dagens gröna: Spenatsoppa med vegetariska korvsslantar och hembakt bröd (kokt ägg, pålägg).

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

Fredagen den 3 april, långfredag

Förrätt: Skagenröra (rostat bröd, salladsblad, citron, dill, gurka).

Varmrätt: Kalkonbröstfilé med rostade rotfrukter, dragonsås (grönsallad).

Dagens gröna: Tofuröra (rostat bröd, salladsblad, citron, dill, gurka).

Dagens gröna varmrätt: Quornfilé, rostade rotfrukter och dragonsås (grönsallad).

Dessert: Kladdkaka (lätvispad grädde, choklad eller godisägg).

Lördag den 4 april, påskafton samt morotens och c-vitaminets dag

Påskbuffe: Branteviks sill, krämig romsill, gravad lax, hovmästarsås, kokt potatis (kavring, smakrik ost, kokt ägg).

Dagens alternativ: Ostgratinerade räkreps med örtdressing (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Två sorters "svill" med gravad morot, hovmästarsås, kokt potatis (kavring, smakrik ost, kokt ägg).

Dessert: Rulltårtsbakelse med aprikoshalvor (vispad grädde, hackad choklad).

Obs, bakelsen läggs ihop på plats på avdelningen,

Söndagen 5 april, påskdagen

Dagens lunch: Lammstek med myntasås, kokt potatis, kokta morötter (gelé).

Dagens alternativ: Fläskkarré med plommonsmak, plommonsa, kokt potatis, kokta morötter.

Dagens gröna: Grönsakspuckar med myntasås, kokt potatis, kokta morötter (gelé).

Dessert: Apelsinmousse med chokladdekor.

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 14

Måndagen den 30 mars

Kvällens enkla: Grön ärtsoppa med räkröra (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Blomkålsgratäng med skinkstuvning och kokt potatis (grönsallad).

Kvällens gröna: Blomkålsgratäng med quornstuvning och kokt potatis (grönsallad).

Tisdagen den 31 mars

Kvällens enkla: Grahamsgrynsgrot (äppelmos, mjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Indonesisk kyckling och rispytt med sweet chilicréme. Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Grahamsgrynsgrot (äppelmos, mjölk + smörgås).

Onsdagen den 1 april

Kvällens enkla: Bakad potatis med fruktig skinkröra (grönsallad, smörklick till potatisen).

Kvällsmat: Fiskbullar med purjolök- och kaviarsås och potatismos (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Bakad potatis, vegetarisk medelhavsröra (grönsallad, smörklick till potatisen).

Torsdagen den 2 april

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

Kvällsmat: Husets lasagnette med rhode island (grönsallad).

Kvällens gröna: Ostkaka med sylt (lätvispad grädde).

Fredagen den 3 april

Kvällens enkla: Gubbröra med bröd (salladsblad). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Västerbottenostpaj med tångkaviarsås (grönsallad).

Kvällens gröna: Västerbottenostpaj med tångkaviarsås (grönsallad).

Lördagen den 4 april

Kvällens enkla: Ostbricka med tre sorters ost (kex, bröd, oliver, druvor, frukt).

Bonustips, lägg gärna till lite chark.

Kvällsmat: Köttbullar och prinskorv med stekt potatis, champinjonsstuvning.

Kvällens gröna: Ostbricka med tre sorters ost (kex, bröd, oliver, druvor, frukt).

Bonustips, lägg gärna till lite chark.

Söndagen den 5 april

Kvällens enkla: Rökt skinka med mimosasallad och kokt potatis.

Kvällsmat: Janssons frestelse (kokt ägg, kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetarisk frestelse (kokt ägg, kavring, smakrik ost).

Med reservation för ändringar. Smaglig Måltid!

Har du frågor angående matens innehåll eller köttets ursprungsland, kontakta köket:
Telefonnummer: 042-10 76 46 Mail: kungshultkok@helsingborg.se

