

Meny vecka 16

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 14 april

Dagens lunch: Kökets färssås med spaghetti, grönsaker (riven ost, grönsallad).
Dagens alternativ: Kasslergratäng med spenat, kokt potatis, grönsaker (grönsallad).
Dagens gröna: Vegetarisk färssås med spaghetti, grönsaker (riven ost, grönsallad).
Dessert: Fruktcocktail (glass eller vispad grädde).

Tisdagen den 15 april

Dagens lunch: Kokt sej med ägg- och persiljesås, kokt potatis och ärtor.
Dagens alternativ: Falukorv med stuvade makaroner (blanda sås med makaroner), ärtor (senap, ketchup, riven muskot).
Dagens gröna: Vegetarisk korv med stuvade makaroner (blanda sås med makaroner), ärtor (senap, ketchup, riven muskot).
Dessert: Päronkräm (gräddmjölk)

Onsdagen den 16 april

Dagens lunch: Stekt fläsk med löksås, kokt potatis, morötter (lingon).
Dagens alternativ: Kycklingfärskålpudding med gräddsås, kokt potatis, morötter (lingon).
Dagens gröna: Vegetarisk kålpudding med gräddsås, kokt potatis, morötter (lingon).
Dessert: Jordgubbssoppa (maränger eller söt skorpa).

Torsdagen den 17 april, skärtorsdag

Dagens lunch: Grönkålssoppa med hembakt bröd (kokt ägg, pålägg).
Dagens alternativ: Lapskojs (mosrätt med lök och rimmat oxkött) med saltgurka, stekt ägg (rödbetor).
Dagens gröna: Grönkålssoppa med hembakt bröd (kokt ägg, pålägg).
Dessert: Hjärteväffla (glass eller vispad grädde, sylt).

Fredagen den 18 april, långfredag

Förrätt: Gräddig tomatsoppa med fetaostklick och krutonger (färska örtekryddor).
Varmrätt: Helstekt lax med hollandaisesås, gröna grönsaker, kokt potatis (citron, grönsallad).
Dagens gröna: Gräddig tomatsoppa med fetaostklick och krutonger (färska örtekryddor).
Dagens gröna varmrätt: Quornfilé med hollandaisesås, gröna grönsaker, kokt potatis (citron, grönsallad).
Dessert: Kladdkaka (vispad grädde, påskdekoration)

Lördag den 19 april, påskafton

Påskbuffe: Branteviks sill, krämig romsill, gravad lax, hovmästarsås och kokt potatis (kavring, lagrad ost, kokt ägg).
Dagens alternativ: Ostgratinerade räkrepes med örtdressing (grönsallad).
Dagens gröna: Två sorters "svill", gravad morot, hovmästarsås och kokt potatis (kavring, lagrad ost, kokt ägg).
Dessert: Halloncheesecake

Söndagen 20 april, polkagrisens dag, påskdagen

Dagens lunch: Lammstek med myntasås, kokt potatis, morötter (gelé).
Dagens alternativ: Fläskkarré med plommonsmaak, plommonsås, kokt potatis, morötter (gelé).
Dagens gröna: Grönsakspuck med myntasås, kokt potatis, 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 16

Måndagen den 14 april

Kvällens enkla: Grön ärtsoppa med räkröra (bröd).

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

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

Tisdagen den 15 april

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

Kvällsmat: Nasi goreng (indonesisk risrätt) med sweet chili dip (soja, grönsallad).

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

Onsdagen den 16 april

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

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

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

Torsdagen den 17 april

Kvällens enkla: Hemgjord ostkaka med sylt (lättvispad grädde).

Kvällsmat: Husets lasagnette med rhode island (grönsallad).

Kvällens gröna: Hemgjord ostkaka med sylt (lättvispad grädde).

Fredagen den 18 april

Fredagssmörgås: Gubbröra med bröd (garneringsgrönsaker).

Kvällsmat: Hamburgare med bröd, ädelostdressing (salladsblad, tomatkiva, skivad rödlök).

Kvällens gröna: Vegetarisk burgare med bröd, ädelostdressing (salladsblad, tomatkiva, skivad rödlök).

Lördagen den 19 april

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

Bonustips, tillsätt gärna chark om det önskas.

Kvällsmat: Köttbullar med prinskorv, stekt potatis, champinjonsstuvning (grönsallad).

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

Söndagen den 20 april

Kvällens enkla: Kokt skinka med mimosasallad, kokt potatis (grönsallad, bröd).

Kvällsmat: Janssons frestelse (kokt ägg, lagrad ost, kavring).

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

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

