

Meny vecka 20

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 11 maj

Dagens lunch: Kycklinggratäng med cajunsmak och tomatsalsacremé (grönsallad).

Dagens alternativ: Krämig potatis- och spenatsoppa med miniostpaj (ev. smörgås).

Dagens gröna: Vegetarisk gratäng med cajunsmak och tomatsalsacremé (grönsallad).

Dessert: Nyponsoppa med mandelbiskvier (vispad grädde eller glass).

Tisdagen den 12 maj

Dagens lunch: Gratinerad falukorv på tomatbädd med potatismos, amerikansk grönsaksblandning (senap, ketchup, rostad lök).

Dagens alternativ: Makaronipudding med smält smör, amerikansk grönsaksblandning (ketchup eller lingonsylt).

Dagens gröna: Gratinerad vegetarisk korv på tomatbädd, potatismos, amerikansk grönsaksblandning (senap, ketchup, rostad lök).

Dessert: Melon.

Onsdagen den 13 maj

Dagens lunch: Örtig fiskgratäng med vitlök och chili, kokt potatis och grönsaker (grönsallad).

Dagens alternativ: Kycklinggryta med cider och äpple, kokt potatis och grönsaker (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk gryta med cider och äpple, kokt potatis och grönsaker (grönsallad).

Dessert: Choklad- och hallonbägere.

Torsdagen den 14 maj, kristi himmelfärds dag

Dagens lunch: Varmrökt lax, romsås på tångkaviar, kokt potatis och gröna grönsaker (grönsallad, citron).

Dagens alternativ: Färsbiff med brunsås, kokt potatis, gröna grönsaker (lingon, smörgåsgurka).

Dagens gröna: Vegoschnitzel, romsås på tångkaviar, kokt potatis och gröna grönsaker (grönsallad, citron).

Dessert: Hallonpaj med vaniljkvarg.

Fredagen den 15 maj

Dagens lunch: Skånsk vitkålssoppa med frikadeller (smörgås).

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

Dagens gröna: Skånsk vitkålssoppa med vegetariska frikadeller (smörgås).

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

Lördag den 16 maj

Dagens lunch: Fläskfilé i krämig sås med kokt potatis, haricots verts (grönsallad).

Dagens alternativ: Kycklinggryta med örter, pasta, haricots verts (grönsallad).

Dagens gröna: Quornfilé i krämig sås med kokt potatis, haricots verts (grönsallad).

Dessert: Glass med kolasås.

Söndagen 17 maj

Dagens lunch: Fläskschnitzel med stekt kulpotatis, skysås, persiljesmör (grönsallad, citron).

Dagens alternativ: Ugnstekt sejrygg, kall fransk örtsås, stekt kulpotatis (citron).

Dagens gröna: Grönsaksschnitzel, stekt kulpotatis, skysås, persiljesmör (grönsallad, citron).

Dessert: Kokospannacotta med mangosås

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 20

Måndagen den 11 maj

Kvällens enkla: Stekt inlagd strömming på danskt rågbröd (salladsblad, skivad rödlök).

Kvällsmat: Moussaka med tzatziki (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk moussaka med tzatziki (grönsallad).

Tisdagen den 12 maj

Kvällens enkla: Löksoppa med krutonger (smörgås).

Kvällsmat: Skinkfrestelse med ärtor (grönsallad).

Kvällens gröna: Grön frestelse med ärtor (grönsallad).

Onsdagen den 13 maj

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

Kvällsmat: Chili sin carne med ris, nachos, gräddfil (grönsallad).

Kvällens gröna: Chili sin carne med ris, nachos, gräddfil (grönsallad).

Torsdagen den 14 maj

Kvällens enkla: Aprikoskräm med äpple, ananas och russin (gräddmjölk + matig smörgås).

Kvällsmat: Broccoligratäng med ost och kalkon, kokt potatis (grönsallad).

Kvällens gröna: Broccoligratäng med ost och rökt tofu, kokt potatis (grönsallad).

Fredagen den 15 maj

Kvällens enkla: Tonfiskröra med bröd (salladsblad, färska grönsaker).

Kvällsmat: Potatisbullar med skinktärningar (grönsallad).

Kvällens gröna: Potatisbullar med bönsallad (grönsallad).

Lördagen den 16 maj

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

Kvällsmat: Ostgratinerade champinjoncrepes med blomkålssallad.

Kvällens gröna: Ostgratinerade champinjoncrepes med blomkålssallad.

Söndagen den 17 maj

Kvällens enkla: Ostbricka med tre sorters ost), äpplechutney (bröd, kex, oliver, druvor).
Bonustips, lägg till egen chark.

Kvällsmat: Skivad rökt kalkon med potatis- och palsternacksgratäng (grönsallad).

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

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

