

Lussebäcksgårdens temamenu från -70 och -80-talet, vecka 22

Menyn gäller för vårdboendena Romares stiftelse och Elinebo samt för Pålssjö park korttidsenhet och dygnsavlösning, träffpunkter, LSS-boenden och dagverksamheter.
Maten kommer från Kungshults tillagningskök.

Måndagen den 25 maj

Dagens önskelunch: Kåldolmar med brunsås, kokt potatis och rårörda lingon (smörgåsgurka).

Dagens önskealternativ: Fransk lammgryta med kokt potatis (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetariska kåldolmar med brunsås, kokt potatis och rårörda lingon (smörgåsgurka).

Önskedessert: Varma inlagda päron med mintchokladsås (glass eller vispad grädde).

Tisdagen den 26 maj

Dagens temalunch: Mandelfisk med citronsmörsås, kokt potatis och rivna morötter (citron).

Dagens alternativ: Pyttipanna med stekt ägg, rivna morötter (rödbetor, worcestershiresås).

Dagens gröna: Vegetarisk pyttipanna med stekt ägg, rivna morötter (rödbetor, worcestershiresås).

Temadessert: "Hajkbanan" (glass eller vispad grädde).

Obs, banan med choklad gratineras i avdelningens ugn.

Onsdagen den 27 maj, muffinsens dag

Dagens önskelunch: Kyckling Flygande Jakob med ris och jordnötter (grönsallad).

Dagens temaalternativ: Kokt falukorv med pepparrotssås, kokt potatis, kokta grönsaker (riven pepparrot).

Dagens gröna: Grön Flygande Jakob med ris och jordnötter (grönsallad).

Dessert: Muffins.

Torsdagen den 28 maj

Dagens temalunch: Fisksoppa med blomkål och saffran (smörgås).

Dagens temaalternativ: Köttfärssås med spaghetti, kokta grönsaker (ketchup, grönsallad, riven ost).

Dagens gröna: Vegetarisk färssås med spaghetti, kokta grönsaker (ketchup, grönsallad, riven ost).

Önskedessert: Kärleksmumskladdkaka.

Fredagen den 29 maj

Dagens temalunch: Fyllt ugnsbakad falukorv med potatismos, ärtor, majs- och paprikablandning (senap, ketchup, rostad lök).

Dagens temaalternativ: Kinesisk fläskköttsgryta (chop suey) med jasminris (soja).

Dagens gröna: Fyllt ugnsbakad vegetarisk korv med potatismos, ärtor, majs- och paprikablandning (senap, ketchup, rostad lök).

Önskedessert: Fruktcocktail (glass eller vispad grädde).

Lördag den 30 maj

Dagens temalunch: Hawaii GRATÄNG (kassler med ananas- och chilitäcke) med ris, ärtor (grönsallad).

Dagens temaalternativ: Chili con carne med ris och gräddfil (grönsallad, nachos).

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

Temadessert: Marängsviss (glass och vispad grädde).

Söndagen 31 maj, Mors dag

Dagens temalunch: Örtagårdsskinkstek med örtig gräddsås, hasselbackspotatis och morotsmix (gelé).

Dagens alternativ: Kyckling- och grönsaker i currysås med ris och morotsmix (soja).

Dagens gröna: Quornfilé med örtig gräddsås, hasselbackspotatis och morotsmix (gelé).

Önskedessert: Citronfromage.

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



Lussebäcksgårdens temameny från -70 och -80-talet, vecka 22

Måndagen den 25 maj

Kvällens enkla önskerätt: Varma mackor med champinjonsstuvning (grönsallad).

Obs, gratineras på plats i avdelningsköket.

Temakvällsmat: Indisk kycklingsoppa ("Mulligatawny") med bröd (pålägg).

Kvällens gröna: Varma mackor med champinjonsstuvning (grönsallad).

Obs, gratineras på plats i avdelningsköket.

Tisdagen den 26 maj

Kvällens enkla temarätt: Bullens pilsnerkorv med korvbröd, bostongurka (senap, ketchup, rostad lök).

Temakvällsmat: Ostgratinerade köttfärscrepes med rhode island (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk korv med korvbröd, bostongurka (senap, ketchup, rostad lök).

Onsdagen den 27 maj, ostens dag

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

Bonustips, lägg till lite charkprodukter.

Temakvällsmat: Hamburgare med dressing, hamburgerbröd, saltgurka (ketchup, skivad tomat, salladsblad).

Kvällens gröna: Quornburgare med dressing, hamburgerbröd, saltgurka (ketchup, skivad tomat, salladsblad).

Torsdagen den 28 maj, allt skickas med middagsvagn pga utbildning

Kvällens enkla: Hallonkräm (gräddmjölk + matig smörgås).

Temakvällsmat: Kall skivad picknickbog med legymsallad (bröd, grönsallad).

Kvällens gröna: Hallonkräm (gräddmjölk + matig smörgås).

Fredagen den 29 maj

Kvällens enkla önskesmörgås: Gravad lax med hovmästarsås (bröd, salladsblad, färska grönsaker).

Temakvällsmat: Vårrullar med sötsur sås, jasminris (soja, grönsallad).

Kvällens gröna: Vårrullar med sötsur sås, jasminris (soja, grönsallad).

Lördagen den 30 maj

Kvällens enkla temarätt: Krämig västkustsallad (kokt ägg, bröd, salladsblad).

Temakvällsmat: Ost- och lökpaj med sallad från restaurang "Svarta pannen".

Kvällens gröna: Ost- och lökpaj med sallad från restaurang "Svarta pannen".

Söndagen den 31 maj

Kvällens enkla: Tunnpannkakor med jordgubbssylt (vispad grädde eller glass).

Temakvällsmat: Rostbiff med potatissallad, rostad lök (grönsallad, baguette).

Kvällens gröna: Tunnpannkakor med jordgubbssylt (vispad grädde eller glass).

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

