

Meny vecka 23

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 1 juni

Dagens lunch: Köttbullar med lingongräddsås, potatismos, grönsaker (lingon, smörgåsgurka).

Dagens alternativ: Krämig sparrissoppa med miniostpaj (ev. smörgås).

Dagens gröna: Vegetariska färsbullar med lingongräddsås, potatismos, grönsaker (lingon, smörgåsgurka).

Dessert: Äppelkräm (gräddmjölk).

Tisdagen den 2 juni

Dagens lunch: Italiensk kycklinggratäng med pasta och grön grönsaksblandning (grönsallad).

Dagens alternativ: Färsbiffar med lökskysås och kokt potatis (lingon, smörgåsgurka).

Dagens gröna: Italiensk vegetarisk gratäng med pasta och grön grönsaksblandning (grönsallad).

Dessert: Vaniljyoghurt med jordgubbsklick (skorpa, kaksmul).

Onsdagen den 3 juni

Dagens lunch: Stekt torsk, kall sås med dill- och citron, kokt potatis och ärtor (citron).

Dagens alternativ: Tomat- och lökpaj med bönsallad (grönsallad, dressing).

Dagens gröna: Panerad filé, kall sås med dill- och citron, kokt potatis och ärtor (citron).

Dessert: Blåbärssoppa (vispad grädde eller glass, maränger).

Torsdagen den 4 juni

Dagens lunch: Grönkålssoppa med frikadeller (kokt ägg, smörgås).

Dagens alternativ: Korvstroganoff med ris och kokta grönsaker (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk stroganoff med ris och kokta grönsaker (grönsallad).

Dessert: Ananas med toscatäcke (vispad grädde eller glass).

Fredagen den 5 juni

Dagens lunch: Kycklingklubba med krämig tomatsås, stekt potatis, krämig majssallad (grönsallad).

Dagens alternativ: Fläskköttsgryta med korv, oliver och paprika, kokt potatis.

Dagens gröna: Quornfilé med krämig tomatsås, stekt potatis, krämig majssallad (grönsallad).

Dessert: Glass med chokladsås.

Lördag den 6 juni, Sveriges nationaldag

Förrätt: Gubbröra med kavring (salladsblad, dill)

Dagens lunch: Varmrökt lax med kall fransk örtsås, färskpotatis och ärtor (citron).

Dagens gröna förrätt: Vegetarisk gubbröra med kavring (salladsblad, dill)

Dagens gröna: Grönsaksschnitzel med kall fransk örtsås, färskpotatis och ärtor (citron).

Dessert: Jordgubbstårta.

Söndagen 7 juni

Dagens lunch: Helstekt fläskkarré med stekt potatis, kall bearnaisesås (grönsallad).

Dagens alternativ: Kycklinglårfilé med stekt potatis, kall bearnaisesås (grönsallad).

Dagens gröna: Kryddbakad quornfilé med stekt potatis, kall bearnaisesås (grönsallad).

Dessert: Fläderbärsmousse med kardemummaskorpor.

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 23

Måndagen den 1 juni

Kvällens enkla: Risgrynsgröt (kanel, mjölk, matig smörgås).

Kvällsmat: Indonesisk kyckling- och rispytt med sweet chilicréme.

Kvällens gröna: Risgrynsgröt (kanel, mjölk, matig smörgås).

Tisdagen den 2 juni

Kvällens enkla: Gräddig tomatsoppa med basilika och olivfärskost (bröd).

Kvällsmat: Strömmingslåda med pepparrot, potatismos (kavring eller knäckebröd).

Kvällens gröna: Gräddig tomatsoppa med basilika och olivfärskost (bröd).

Onsdagen den 3 juni

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

Kvällsmat: Ostgratinerade champinjoncrepes med vitlöksdressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Ostgratinerade champinjoncrepes med vitlöksdressing (grönsallad).

Torsdagen den 4 juni

Kvällens enkla: Björnbärskräm (gräddmjölk, matig smörgås).

Kvällsmat: Pasta med bacon- och purjolökssås (grönsallad).

Kvällens gröna: Pasta med tofu- och purjolökssås (grönsallad).

Fredagen den 5 juni

Fredagssmörgås: Fruktig skinkröra (bröd, salladsblad, färska grönsaker).

Kvällsmat: Västerbottenostpaj med tångkaviarkräm (grönsallad).

Kvällens gröna: Västerbottenostpaj med tångkaviarkräm (grönsallad).

Lördagen den 6 juni, sillens och färskpotatisens dag

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

Kvällsmat: Marinerat benfritt revben med tahini, potatissallad och vitkålssallad.

Kvällens gröna: Grönsakspuckar med potatissallad och vitkålssallad.

Söndagen den 7 juni

Kvällens enkla: Potatis- och purjolökssoppa (smörgås).

Kvällsmat: Kallskuret med krämig pastasallad (grönsallad, bröd).

Kvällens gröna: Potatis- och purjolökssoppa (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

