Meny vecka 24

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 8 juni

Dagens lunch: Stekt fläsk med löksås, kokt potatis, kokt morot (lingonsylt).
Dagens alternativ: Korvgryta med dill och senapssmak, kokt potatis, kokt morot.
Dagens gröna: Vegetarisk gryta med dill och senapssmak, kokt potatis, kokt morot.
Dessert: Äppelris.

Tisdagen den 9 juni

Dagens lunch: Sprödbakad fisk med remouladsås, kokt potatis och ärtor (citron).
Dagens alternativ: Skinkfrestelse med ärtor (grönsallad).
Dagens gröna: Panerad filé, remouladsås, kokt potatis och ärtor (citron).
Dessert: Melon.

Onsdagen den 10 juni

Dagens lunch: Dansk fläskstek med skysås, rödkål, kokt potatis (äppelmos, smörgåsgurka).
Dagens alternativ: Kasslergratäng med svamptäcke, kokt potatis, grönsaker (grönsallad).
Dagens gröna: Grönsakspuckar med skysås, rödkål, kokt potatis (äppelmos, smörgåsgurka).
Dessert: Rabarberkräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 11 juni

Dagens lunch: Klar kyckling- och grönsakssoppa med hembakt bröd (pålägg).
Dagens alternativ: Frukostkorv med persiljestuvad potatis och grönsaker (senap).
Dagens gröna: Klar grönsakssoppa med hembakt bröd (pålägg).
Dessert: Blåbärspaj med vaniljkvarg.

Fredagen den 12 juni

Dagens lunch: Pannbiffar med stekt lök, skysås och kokt potatis (lingonsylt, smörgåsgurka).
Dagens alternativ: Fiskgratäng med örttäcke, smält smör, kokt potatis och ärtor.
Dagens gröna: Grönsakspuckar, stekt lök, skysås och kokt potatis (lingonsylt, smörgåsgurka).
Dessert: Morotskaka.

Lördag den 13 juni

Dagens lunch: Kålpudding med gräddsås, pressgurka och kokt potatis (lingonsylt).
Dagens alternativ: Kycklingkebabgryta med ris, feferoni (grönsallad).
Dagens gröna: Vegetarisk kålpudding, gräddsås, pressgurka och kokt potatis (lingonsylt).
Dessert: Glassbägare.

Söndagen 14 juni

Dagens lunch: Fläskkotlettrad med potatisgratäng, grönpepparsås och kokta grönsaker (grönsallad).
Dagens alternativ: Torskburgare med kokt potatis, kall örtsås, grönsaker (citron, dill).
Dagens gröna: Marinerad quornfilé med potatisgratäng, grönpepparsås och kokta grönsaker (grönsallad).
Dessert: Chokladpudding.

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 24

Måndagen den 8 juni
Kvällens enkla: Smörgås med hönsköttbullar och rödbetssallad (salladsblad, färska grönsaker).
Obs, smörgåsen läggs ihop och garneras på avdelningsköket.
Kvällsmat: Blomkålsgratäng med skinkstuvning och kokt potatis (grönsallad).
Kvällens gröna: Smörgås med vegetariska färsbullar och rödbetssallad (salladsblad, färska grönsaker).

Tisdagen den 9 juni
Kvällens enkla: Stekt korv, vita bönor i tomatsås och stekt potatis (rostat bröd, gärna stekt ägg, ketchup).
Kvällsmat: Vegetarisk pastagratäng med linser och basilika, mild vitlöksdressing (grönsallad).
Kvällens gröna: Vegetarisk pastagratäng med linser och basilika, mild vitlöksdressing (grönsallad).

Onsdagen den 10 juni
Kvällens enkla: Redd grönsakssoppa (matig smörgås).
Kvällsmat: Ugnspannkaka med äppelfläsk (lingonsylt).
Kvällens gröna: Redd grönsakssoppa (matig smörgås).

Torsdagen den 11 juni, startskott för fotbolls VM, Mexico
Kvällens enkla: Gammeldags fruktkompott (gräddmjölk + matig smörgås).
Kvällsmat: Vegetarisk tacopaj med majssalsa (grönsallad, nachochips).
Kvällens gröna: Vegetarisk tacopaj med majssalsa (grönsallad, nachochips).

Fredagen den 12 juni
Fredagssmörgås: Kungshults skagenröra (bröd, salladsblad, färska grönsaker, dill, citron).
Kvällsmat: Pasta med sås på kyckling, purjolök och ädelost (grönsallad).
Kvällens gröna: Vegetarisk skagenröra (bröd, salladsblad, färska grönsaker, dill, citron).

Lördagen den 13 juni
Kvällens enkla: Blåbärs- och persikokräm med vaniljtopping (ev. mjölk + matig smörgås).
Kvällsmat: Panpizza med skinka och pizzasallad. Obs, pizzan gratineras på plats i avdelningsköket.
Kvällens gröna: Blåbärs- och persikokräm med vaniljtopping (ev. mjölk + matig smörgås).

Söndagen den 14 juni
Kvällens enkla: Mannagrynsgröt (kanel eller sylt, mjölk + matig smörgås).
Kvällsmat: Jansson frestelse (kokt ägg, kavring, smakrik ost).
Kvällens gröna: Mannagrynsgröt (kanel eller sylt, mjölk + matig 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