

Meny vecka 25

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 16 juni

Dagens lunch: Korvstroganoff med makaroner, grönsaker (grönsallad, ketchup). Lättuggat alternativ.

Veckans alternativ: Raggmunkar med stekt fläsk (lingon, gärna råkostsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk korvstroganoff med makaroner, grönsaker (grönsallad, ketchup).

Dessert: Solskenssoppa (lätvispad grädde, minimaränger eller rån).

Tisdagen den 17 juni

Dagens lunch: Fiskgratäng med dill och räkor, potatismos och brytbönor (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Veckans alternativ: Raggmunkar med stekt fläsk (lingon, gärna råkostsallad).

Dagens gröna: Raggmunkar med svart bönsallad (lingon, gärna råkostsallad).

Dessert: Banan. Bonustips, fyll med choklad och värm i ugn, tillsatt glass.

Onsdagen den 18 juni

Dagens lunch: Lunchkorv med senapssås, kokt potatis och grönsaker (senap).

Veckans alternativ: Raggmunkar med stekt fläsk (lingon, gärna råkostsallad).

Dagens gröna: Bratwurst av quorn med senapssås, kokt potatis och grönsaker (senap).

Dessert: Äppelkräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 19 juni

Dagens lunch: Skånsk vitkålssoppa med frikadeller, bröd (pålägg). Lättuggat alternativ.

Veckans alternativ: Raggmunkar med stekt fläsk (lingon, gärna råkostsallad).

Dagens gröna: Skånsk vitkålssoppa med grönsaksfrikadeller och bröd (pålägg).

Dessert: Kvargpannkaka med drottningssylt (vispad grädde eller glass).

Fredagen den 20 juni, midsommarafteon

Dagens lunch: Matjessill, krämig apelsinsill, gräddfil, gräslök och kokt potatis (kavring, smakrik ost, kokt ägg, rädisor). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Köttbullar och prinskorv med kokt potatis (kavring, smakrik ost).

Dagens gröna: Inlagd svamp med pepparrot/äpple, inlagd brantevikssvill, gräddfil, gräslök, kokt potatis. (kavring, smakrik ost, kokt ägg, rädisor).

Dessert: Jordgubbar med grädde (glass, strösocker).

Lördag den 21 juni

Dagens lunch: Grillmarinerad benfritt revben, majscolv, tzatziki och klyftpotatis (grönsallad, bröd, BBQ-sås).

Veckans alternativ: Raggmunkar med stekt fläsk (lingon, gärna råkostsallad).

Dagens gröna: Grillmarinerad quornfilé, majscolv, tzatziki, klyftpotatis (grönsallad, bröd, BBQ-sås).

Dessert: Melon.

Söndagen 22 juni

Dagens lunch: Oxfärspar med brunsås, kokt potatis och värdehusgrönsaker (lingon, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

Veckans alternativ: Raggmunkar med stekt fläsk (lingon, gärna råkostsallad).

Dagens gröna: Grönsaksbiff med brunsås, kokt potatis och värdehusgrönsaker.

Dessert: Jordgubbsmousse (färska jordgubbar, rån).

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 25

Måndagen den 16 juni

Kvällsmat: Köttbullar med stuvade ärtor- och morötter, kokt potatis (lingon). Lättuggat alternativ.

Veckans enkla: Kycklingvarmkorv med korvbröd och rostad lök (senap, ketchup, bostongurka).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällens gröna: Vegobollar med stuvade ärtor- och morötter, kokt potatis (lingon).

Tisdagen den 17 juni

Kvällsmat: Vårrullar med varm sötsur sås, ris (grönsallad, soja). Lättuggat alternativ.

Obs, vårrullar skickas frysta med middagsvagn, för värmning i egen ugn.

Veckans enkla: Kycklingvarmkorv med korvbröd och rostad lök (senap, ketchup, bostongurka).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

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

Onsdagen den 18 juni

Kvällsmat: Hamburgare med bröd och ranchdressing (salladsblad, tomatskivor, skivad lök).

Bonustips, gör pommes i egen ugn. Lättuggat alternativ.

Veckans enkla: Kycklingvarmkorv med korvbröd och rostad lök (senap, ketchup, bostongurka).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällens gröna: Quornburgare, bröd, ranchdressing (salladsblad, tomatskivor, skivad lök).

Bonustips, gör pommes i egen ugn.

Torsdagen den 19 juni

Kvällsmat: Kasslergratäng med spenat, kokt potatis (grönsallad).

Veckans enkla: Kycklingvarmkorv med korvbröd och rostad lök (senap, ketchup, bostongurka).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

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

Fredagen den 20 juni

Kvällsmat: Janssons Frestelse (kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

Veckans enkla: Kycklingvarmkorv med korvbröd och rostad lök (senap, ketchup, bostongurka).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällens gröna: Vegetarisk Janssons Frestelse (kavring, smakrik ost).

Lördagen den 21 juni

Kvällsmat: Linsbolognese med pasta tagliatelle (grönsallad, riven ost). Lättuggat alternativ.

Veckans enkla: Kycklingvarmkorv med korvbröd och rostad lök (senap, ketchup, bostongurka).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällens gröna: Linsbolognese med pasta tagliatelle (grönsallad, riven ost).

Söndagen den 22 juni

Kvällsmat: Västerbottenostpaj med tångkaviarkräm (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Veckans enkla: Kycklingvarmkorv med korvbröd och rostad lök (senap, ketchup, bostongurka).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällens gröna: Västerbottenostpaj med tångkaviarkräm (grönsallad).

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

