

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 15 juni

Dagens lunch: Korvstroganoff med makaroner, kokta grönsaker (ketchup, grönsallad). Lättuggat alternativ/Grov paté.

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

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

Dessert: Solskenssoppa (kaksmulor eller skorpa, glass).

Tisdagen den 16 juni

Dagens lunch: Fiskgratäng med dill och räkor, kokt potatis och brytbönor (grönsallad, citron).

Dagens alternativ: Kycklingdrumsticks med krämig potatissallad (grönsallad, bröd).

Dagens gröna: Grönsaksschnitzel med krämig potatissallad (grönsallad, bröd).

Dessert: Banan. Bonustips, gör en "banana-split" med glass, grädde, chokladsås.

Onsdagen den 17 juni

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

Dagens alternativ: Raggmunkar med stekt fläsk (lingon).

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

Dessert: Äppelkräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 18 juni

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

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

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

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

Fredagen den 19 juni, midsommarafton

Dagens lunch: Matjessill, krämig sill med bacon och pepparrot, gräddfil, gräslök, färskpotatis (kokt ägg, kavring).

Dagens alternativ: Köttbullar, prinskorv och färskpotatis (grönsallad, kavring).

Dagens gröna: Inlagd svamp med pepparrot, inlagd brantevikssvill, gräddfil, gräslök, färskpotatis (kokt ägg, kavring).

Dessert: Jordgubbar med grädde (ev. glass).

Lördag den 20 juni

Dagens lunch: Marinerat benfritt revben med tzatziki och stekt potatis (grönsallad).

Dagens alternativ: Hönsfärsbiff med tzatziki och stekt potatis (grönsallad).

Dagens gröna: Marinerad quornfilé med tzatziki och stekt potatis (grönsallad).

Dessert: Melon.

Söndagen 21 juni

Dagens lunch: Oxfärsjärpar med kokt potatis, brunsås, värdhusgrönsaker (lingonsylt, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ/Grov paté.

Dagens alternativ: Pastasallad med rökt kalkon och örtdressing med koriander (ev. bröd).

Dagens gröna: Grönsaksbiff med kokt potatis, brunsås, värdhusgrönsaker (lingonsylt, smörgåsgurka).

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 15 juni

Kvällens enkla: Jordgubbskräm med vaniljkvarg (alt. gräddmjölk + matig smörgås).

Lättuggat alternativ/Grov paté.

Kvällsmat: Köttbullar med stuvade ärtor- och morötter, kokt potatis (lingonsylt).

Lättuggat alternativ/Grov paté.

Kvällens gröna: Vegoboll med stuvade ärtor- och morötter, kokt potatis (lingonsylt).

Tisdagen den 16 juni

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

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällsmat: Vårullar med sötsur sås och ris (soja, grönsallad).

Obs, vårullarna bereds färdigt i avdelningsköket.

Kvällens gröna: Vårullar med sötsur sås och ris (soja, grönsallad).

Onsdagen den 17 juni

Kvällens enkla: Ostkaka med hallonsylt (vispad grädde). Lättuggat alternativ/Grov paté.

Kvällsmat: Hamburgare med bröd och ranchdressing (salladsblad, skivad tomat, rödlök).

Bonustips, gör pommes i egen ugn.

Kvällens gröna: Vegoburgare med bröd och ranchdressing (salladsblad, skivad tomat, rödlök).

Bonustips, gör pommes i egen ugn.

Torsdagen den 18 juni

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

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

Kvällens gröna: Quorngratäng med spenat, kokt potatis (grönsallad).

Fredagen den 19 juni

Fredagssmörgås: Rökt skinka med mimosasallad (bröd, salladsblad, färska grönsaker till garnering).

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

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

Lördagen den 20 juni

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

Lättuggat alternativ/Grov paté.

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

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

Söndagen den 21 juni

Kvällens enkla: Risgrynsgröt (kanel eller sylt, mjölk + matig smörgås). Lättuggat alternativ/Grov paté.

Kvällsmat: Västerbottenostpaj med tångkaviarkräm (grönsallad).

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

