

Meny vecka 26

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 23 juni

Dagens lunch: Isterband med persiljestuvad potatis, grönsaker (rödbetor).

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

Dagens gröna: Morotspuckar med persiljestuvad potatis, grönsaker (rödbetor).

Dessert: Nyponsoppa (glass eller lättvispad grädde, mandelbiskvier).

Tisdagen den 24 juni

Dagens lunch: Fiskarens fiskgratäng med kaviarsås, potatismos och brytbönor (grönsallad). Lättuggat alternativ.

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

Dagens gröna: Vegetarisk pyttipanna med stekt ägg (rödbetor, ketchup, saltgurka, worcestershiresås).

Dessert: Päronkräm (gräddmjölk).

Onsdagen den 25 juni

Dagens lunch: Kycklinggryta i sötsyrlig dillsås med kokt potatis.

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

Dagens gröna: Quorngröta i sötsyrlig dillsås med kokt potatis.

Dessert: Katrinplommonkompott (gräddmjölk).

Torsdagen den 26 juni, chokladpuddingens dag

Dagens lunch: Pannbiff med lökskysås, potatismos och broccoli (lingon, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

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

Dagens gröna: Grönsaksbiff med lökskysås, potatismos och broccoli (lingon, smörgåsgurka).

Dessert: Chokladpudding (lättvispad grädde).

Fredagen den 27 juni

Dagens lunch: Grillpaket med kycklingvarmkorv, grillmarinerat benfritt revben, krämig potatissallad, majscolv, BBQ-dressing (bröd, grönsallad) Obs skickas ut torsdag!

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

Dagens gröna: Grillpaket med vegetarisk korv, grillmarinerad quornfilé, krämig potatissallad, majscolv, BBQ-dressing (bröd, grönsallad) Obs skickas ut torsdag!

Dessert: Rabarberpaj med vaniljsås.

Lördag den 28 juni

Dagens lunch: Kåldolmar med gräddsås och kokt potatis (lingon, smörgåsgurka).

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

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

Dessert: Glass med kolasås. Bonustips, varm gärna såsen lite.

Söndagen 29 juni

Dagens lunch: Panerad fisk med remouladsås, kokt potatis och ärtor (citron, dill).

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

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

Dessert: Pannacotta med jordgubbstäcke.

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 26

Måndagen den 23 juni

Kvällsmat: Tacogratäng med nachos, gräddfil (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Veckans enkla: Tunnpannkakor med jordgubbssylt (vispad grädde eller glass). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Tacogratäng med nachos, gräddfil (grönsallad).

Tisdagen den 24 juni

Kvällsmat: Ängamat med miniostpaj (ev. smörgås). Lättuggat alternativ.

Veckans enkla: Tunnpannkakor med sylt (vispad grädde eller glass). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Ängamat med miniostpaj (ev. smörgås).

Onsdagen den 25 juni

Kvällsmat: Köttbullar med stuvad blomkål och kokt potatis. Lättuggat alternativ.

Veckans enkla: Tunnpannkakor med sylt (vispad grädde eller glass). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegoboll med stuvad blomkål och kokt potatis.

Torsdagen den 26 juni

Kvällsmat: Laxpudding med smält smör. Lättuggat alternativ.

Veckans enkla: Tunnpannkakor med sylt (vispad grädde eller glass). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Morotspudding med smält smör.

Fredagen den 27 juni

Kvällsmat: Ostgratinerade champinjoncrepes och krämig kålsallad (ev. grönsallad).

Veckans enkla: Tunnpannkakor med sylt (vispad grädde eller glass). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Ostgratinerade champinjoncrepes och krämig kålsallad (ev. grönsallad).

Lördagen den 28 juni

Kvällsmat: Kycklingklubba med klyftpotatis, örtdressing, grönsaker (grönsallad).

Bonustips, välj att servera kycklingen kall, eller värm den till de som önskar.

Veckans enkla: Tunnpannkakor med sylt (vispad grädde eller glass). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Kall marinerad rökt tofu med klyftpotatis, örtdressing, grönsaker (grönsallad).

Söndagen den 29 juni

Kvällsmat: Köttfärspaj med vitlöksdressing (grönsallad).

Veckans enkla: Tunnpannkakor med sylt (vispad grädde eller glass). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetarisk färspaj med vitlöksdressing (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

