

Meny vecka 27

Menyn gäller för vårdboendena Romareshuset och Elinebo samt för Pålssjö park korttidsenhet och dygnsavlösning, träffpunkter, LSS-boenden och dagverksamheter. Maten kommer från Kungshults tillagningskök.

Måndagen den 30 juni

Dagens lunch: Köttfärssås med spaghetti, brytböner (grönsallad, riven ost). Lättuggat alternativ.

Veckans alternativ: Gräddig tomatoppa med smak av basilika, krutonger (ev. smörgås).

Dagens gröna: Vegetarisk färsås med spaghetti, brytböner (grönsallad, riven ost).

Dessert: Fruktscocktail (glass eller vispad grädde).

Tisdagen den 1 juli

Dagens lunch: Stekt fläsk med löksås, kokt potatis, riven morot (lingon).

Veckans alternativ: Gräddig tomatoppa med smak av basilika, krutonger (ev. smörgås).

Dagens gröna: Gräddig tomatoppa med smak av basilika, krutonger (ev. smörgås). Lättuggat alternativ.

Dessert: Krusbärskräms (gräddmjölk).

Onsdagen den 2 juli

Dagens lunch: Kycklinglårfile med bearnaisesås, stekt pyttpotatis (grönsallad).

Veckans alternativ: Gräddig tomatoppa med smak av basilika, krutonger (ev. smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk schnitzel med bearnaisesås, stekt pyttpotatis (grönsallad).

Dessert: Chokladglass (ex. strössel, sås, maränger, bär).

Torsdagen den 3 juli

Dagens lunch: Gravad lax med dillstuvad potatis (citron, grönsallad, bröd). Lättuggat alternativ.

Veckans alternativ: Gräddig tomatoppa med smak av basilika, krutonger (ev. smörgås).

Dagens gröna: Gravad morot med dillstuvad potatis (citron, grönsallad, bröd).

Dessert: Hallonpaj med vaniljsås.

Fredagen den 4 juli

Dagens lunch: Kreolsk fläskköttsgryta (innehåller korv, fläsk, oliver, paprika) och kokt potatis (grönsallad).

Veckans alternativ: Gräddig tomatoppa med smak av basilika, krutonger (ev. smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Kreolsk grönsaksgryta med kokt potatis (grönsallad).

Dessert: Melon.

Lördag den 5 juli

Dagens lunch: Kycklinggratäng med turkiska smaker, ris och grönsaker (grönsallad).

Veckans alternativ: Gräddig tomatoppa med smak av basilika, krutonger (ev. smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk gratäng med turkiska smaker, ris och grönsaker (grönsallad).

Dessert: Blåbärssoppa (lätvispad grädde eller glass, minimaränger).

Söndagen 6 juli

Dagens lunch: Kotlettrad med gräddsås, kokt potatis och grönsaker (gelé, smörgåsgurka).

Veckans alternativ: Gräddig tomatoppa med smak av basilika, krutonger (ev. smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Quornfile med gräddsås, kokt potatis och grönsaker (gelé, smörgåsgurka).

Dessert: Glassbägar.

Med reservation för ändringar. Smaklig Måltid!

Har du frågor angående matens innehåll eller köttets ursprungsland, kontakta köket:
Telefonnummer: 042-10 76 46 Mail: kungshultskok@helsingborg.se



Meny vecka 27

Måndagen den 30 juni, pilsnerkorvens dag

Kvällsmat: Pilsnerkorv i burk med korvbröd, bostongurka (senap, ketchup, rostad lök).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Veckans enkla: Två sorters sill med kokt potatis (kokt ägg, kavring, smakrik ost, gräslök).

Lättuggat alternativ.

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

Tisdagen den 1 juli

Kvällsmat: Skinkfrestelse med gröna ärtor (grönsallad).

Veckans enkla: Två sorters sill med kokt potatis

(kokt ägg, kavring, smakrik ost, gräslök). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Grön frestelse med gröna ärtor (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Onsdagen den 2 juli

Kvällsmat: Grön ärtsoppa med pepparrotsklick och bröd (pålägg). Lättuggat alternativ.

Veckans enkla: Två sorters sill med kokt potatis (kokt ägg, kavring, smakrik ost, gräslök).

Kvällens gröna: Grön ärtsoppa med pepparrotsklick och bröd (pålägg).

Torsdagen den 3 juli

Kvällsmat: Kycklingdrumsticks med krämig potatissallad (grönsallad, bröd).

Bonustips, värm kycklingen till de som önskar.

Veckans enkla: Två sorters sill med kokt potatis

(kokt ägg, kavring, smakrik ost, gräslök). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegoboll ärtor med krämig potatissallad (grönsallad, bröd).

Fredagen den 4 juli

Kvällsmat: Lasagnette med linser, örtdressing (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Veckans enkla: Två sorters sill med kokt potatis (kokt ägg, kavring, smakrik ost, gräslök).

Kvällens gröna: Lasagnette med linser, örtdressing (grönsallad).

Lördagen den 5 juli

Kvällsmat: Potatisbullar med skinktärningar, råkostsallad (lingon).

Veckans enkla: Två sorters sill med kokt potatis

(kokt ägg, kavring, smakrik ost, gräslök). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Potatisbullar med vegobitar, råkostsallad (lingon).

Söndagen den 6 juli

Kvällsmat: Kallskuret med klyftpotatis, tzatziki (grönsallad).

Veckans enkla: Två sorters sill med kokt potatis

(kokt ägg, kavring, smakrik ost, gräslök). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Falafel med klyftpotatis, tzatziki (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

