

Meny vecka 28

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 6 juli

Dagens lunch: Ugnsbakad falukorv med potatismos, amerikansk grönsaksblandning (senap, ketchup, rostad lök).

Dagens alternativ: Gräddig tomatsoppa med basilika och knäckebrödskrutonger (ev. smörgås).

Dagens gröna: Vegetarisk ugnsbakad stekkorv med potatismos, amerikansk grönsaksblandning (senap, ketchup, rostad lök).

Dessert: Persikoklyftor (glass eller vispad grädde).

Tisdagen den 7 juli

Dagens lunch: Pepparrotskött på fläskkött med kokt potatis, sommargrönsaker (extra pepparrot).

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

Dagens gröna: Vegetarisk gryta med pepparrotssmak med kokt potatis, sommargrönsaker (extra pepparrot).

Dessert: Hallon- och vaniljbägar.

Onsdagen den 8 juli

Dagens lunch: Köttfärslåda med tomattäcke, gräddsås, grönsaker och kokt potatis (grönsallad).

Dagens alternativ: Rotfruktstplättar med stekt fläsk (lingonsylt).

Dagens gröna: Vegetarisk färslåda med tomattäcke, gräddsås, grönsaker och kokt potatis (grönsallad).

Dessert: Bärkompott med maräng.

Torsdagen den 9 juli

Dagens lunch: Italiensk kycklinggratäng med pasta (grönsallad).

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

Dagens gröna: Vegetarisk italiensk gratäng med pasta (grönsallad).

Dessert: Jordgubbskräm (gräddmjölk).

Fredagen den 10 juli

Dagens lunch: Varmrökt lax med tångkaviarsås, kokt potatis och ärtor (grönsallad, citron).

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

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

Dessert: Vattenmelon.

Lördag den 11 juli

Dagens lunch: Ananasgratinerad kasslergratäng med chilitäcke, ris och bönmix med vinegrett.

Dagens alternativ: Panerad fisk med remouladsås, kokt potatis och bönmix med vinegrett (citron).

Dagens gröna: Vegetarisk gratäng med ananas- och chilitäcke, ris, bönmix med vinegrett.

Dessert: Glass (ex. strössel, sås, maräng, frukt).

Söndagen 12 juli

Dagens lunch: Pannbiff med gräddsås, kokt potatis, kokta grönsaker (lingonsylt, smörgåsgurka).

Dagens alternativ: Pastasallad med tonfisk, örtdressing med koriander.

Dagens gröna: Grönsaksbiff med kokt potatis, gräddsås, grönsaker (lingonsylt, smörgåsgurka).

Dessert: Halloncheesecake.

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 28

Måndagen den 6 juli

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

Kvällsmat: Chili sin carne med ris och nachos (grönsallad).

Kvällens gröna: Chili sin carne med ris och nachos (grönsallad).

Tisdagen den 7 juli

Kvällens enkla: Tjock grillkorv med korvbröd, paprikakräm (alt. ketchup, senap, rostad lök).
Bonustips, gör pommes i egen ugn till.

Kvällsmat: Stekt strömming med smält smör, potatismos (lingonsylt).

Kvällens gröna: Grönsakspuckar med smält smör, potatismos (lingonsylt).

Onsdagen den 8 juli

Kvällens enkla: Matjessill med gräddfil, kokt potatis (kokt ägg, kavring, smakrik ost).

Kvällsmat: Skånsk vitkålsoppa med fläskkorv (smörgås).

Kvällens gröna: Skånsk vitkålsoppa med vegetarisk korv (smörgås).

Torsdagen den 9 juli

Kvällens enkla: Bakad potatis med krämig västkustsallad (grönsallad, smörklick till potatisen).

Kvällsmat: Ugnspannkaka med äpplefläsk och riven morot (lingonsylt).

Kvällens gröna: Ugnspannkaka med bönsallad och riven morot.

Fredagen den 10 juli

Fredagssmörgås: Rökt kalkon med legymsallad (bröd, salladsblad, färska grönsaker).

Kvällsmat: Klassisk tunnbrödsrulle med mjukt tunnbröd, varmkorv, räksallad (salladsblad, rostad lök).

Obs, rullen läggs ihop på plats på avdelningen.

Kvällens gröna: Vegetarisk tunnbrödsrulle med vegetarisk korv med mjukt tunnbröd och tofusallad (salladsblad, rostad lök). Obs, rullen läggs ihop på plats på avdelningen.

Lördagen den 11 juli

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

Kvällsmat: Fisksoppa med citron och örter (smörgås).

Kvällens gröna: Tunnpannkakor med drottningkompott (vispad grädde eller glass).

Söndagen den 12 juli

Kvällens enkla: Mannagrynsgröt (sylt eller kanel, mjölk + matig smörgås).

Kvällsmat: Grönkål- och fetaostpaj med vitlöksdressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Grönkål- och fetaostpaj 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

