

Meny vecka 29

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 14 juli, kronprinsessans födelsedag

Dagens lunch: Varmrökt lax, varm hollandaise, kokt potatis, ärtor (grönsallad, citron). Lättuggat alternativ.

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

Dagens gröna: Rökt tofu, varm hollandaise, kokt potatis, ärtor (grönsallad, citron).

Dessert: Prinsesstårta.

Tisdagen den 15 juli

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 16 juli

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 17 juli

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: Kvarspannkaka med drottning sylt (vispad grädde eller glass).

Fredagen den 18 juli

Dagens lunch: Wallenbergare, smält smör, potatismos, grönsaker (lingon, smörgåsgurka).

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

Dagens gröna: Grönsakspuck, smält smör, potatismos, grönsaker (lingon, smörgåsgurka).

Dessert: Glass (ex. strössel, sås, jordgubbar, maränger, rån).

Lördag den 19 juli

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 20 juli, skånska flaggans dag

Dagens lunch: Kokt torsk, skånsk senapssås, pantofflor, ärtor. Lättuggat alternativ.

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

Dagens gröna: Panerad filé, skånsk senapssås, pantofflor, ärtor.

Dessert: Äppelpannacotta med kavringssmul.

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 29

Måndagen den 14 juli

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 15 juli

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 16 juli

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

Bonustips, gör pommes i egen ugn.

Torsdagen den 17 juli

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 18 juli

Kvällsmat: Skinkfrestelse, bönmix (ev. grönsallad).

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

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällens gröna: Vegetarisk frestelse, bönmix (ev. grönsallad).

Lördagen den 19 juli

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

Söndagen den 20 juli

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

