

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 13 juli

Dagens lunch: Ungersk kycklinggratäng med paprikasmak, ris och kokta grönsaker (grönsallad).

Dagens alternativ: Broccolisoppa med krutonger (ev. smörgås).

Dagens gröna: Ungersk vegogratäng med paprikasmak, ris och kokta grönsaker (grönsallad).

Dessert: Banan. Bonustips, fyll bananen med choklad och värm i ugn, servera med glass eller vispad grädde, eller gör en bananasplit.

Tisdagen den 14 juli, kronprinsessans födelsedag

Dagens lunch: Fläskfilé med stekt potatis, skysås med saltorkad tomat- och basilika (grönsallad).

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

Dagens gröna: Marinerad quornfilé med stekt potatis, skysås med saltorkad tomat- och basilika (grönsallad).

Dessert: Prinsesstårta.

Onsdagen den 15 juli

Dagens lunch: Fiskarens fiskgratäng med kaviarsås, kokt potatis och haricots verts (grönsallad).

Dagens alternativ: Raggmunkar med stekt fläsk (lingonsylt).

Dagens gröna: Raggmunkar med fetaost- och rödbetor.

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

Torsdagen den 16 juli

Dagens lunch: Minestrone-soppa med vegofärs och bröd (pålägg, crème fraiche).

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

Dagens gröna: Minestrone-soppa med vegofärs och bröd (pålägg, crème fraiche).

Dessert: Plättar (vispad grädde eller glass, sylt).

Fredagen den 17 juli

Dagens lunch: Grillmarinerat benfritt revben med majssalsa och stekt potatis (grönsallad).

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

Dagens gröna: Grillmarinerad quornfilé med majssalsa och stekt potatis (grönsallad).

Dessert: Chokladglass (ex. strössel, sås, maräng, rån).

Lördag den 18 juli, fruntimmersveckan inleds

Dagens lunch: Skinkstek med gräddsås, pressgurka och kokt potatis (gelé).

Dagens alternativ: Panerad sej med dillmajonnäs och kokt potatis (citron).

Dagens gröna: Grönsakspuckar med gräddsås, pressgurka, kokt potatis (gelé).

Dessert: Melon.

Söndagen 19 juli, skånska flaggans dag

Dagens lunch: Kokt torsk med skånsk senapssås, kokt potatis och ärtor (ev. extra senap).

Dagens alternativ: Pastasallad med kyckling och citronyoghurt.

Dagens gröna: Panerad filé med skånsk senapssås, kokt potatis och ärtor (ev. extra senap).

Dessert: Äppelpannacotta med kavringsmul.

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 13 juli

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

Kvällsmat: Hönsköttbullar med legymsallad och kokt potatis (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegoboll ärtar med legymsallad och kokt potatis (grönsallad).

Tisdagen den 14 juli

Kvällens enkla: Varmkorv med korvbrödsvikare och gurkmajonnäs (senap, ketchup, rostad lök).
Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällsmat: Köttfärsfrestelse (grönsallad).

Kvällens gröna: Grön frestelse (grönsallad).

Onsdagen den 15 juli

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

Kvällsmat: Ost- och lökpaj med thousand islanddressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Ost- och lökpaj med thousand islanddressing (grönsallad).

Torsdagen den 16 juli

Kvällens enkla: Bakad potatis, medelhavsröra med kyckling (grönsallad, smörklick till potatisen).

Kvällsmat: Tomatströmming med dillfrö och kokt potatis (kavring, smakrik ost).

Kvällens gröna: Bakad potatis med vegetarisk medelhavsröra (grönsallad, smörklick till potatisen).

Fredagen den 17 juli

Fredagssmörgås: Kungshults laxröra (bröd, salladsblad, färska grönsaker, dill).

Kvällsmat: Kyckling och grönsaker i currysås med ris (grönsallad, soja).

Kvällens gröna: Vegetarisk currygryta med ris (grönsallad, soja).

Lördagen den 18 juli

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

Kvällsmat: Kall skivad picnicbög med örtdressing, ärtor och kokt potatis.

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

Söndagen den 19 juli, avslutning fotbolls VM; USA

Kvällens enkla: Risgrynspudding med saftsås (smörgås).

Kvällsmat: Hamburgare med hamburgerbröd, ranchdressing, saltgurka (salladsblad, skivad tomat, rödlök). Bonustips, gör pomes i egen ugn till.

Kvällens gröna: Vegoburgare med hamburgerbröd, ranchdressing, saltgurka (salladsblad, skivad tomat, rödlök). Bonustips, gör pomes i egen ugn till.

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

