

Meny vecka 3

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 januari, tjugondag Knut

Dagens lunch: Skånsk kalops med kokt potatis (rödbetor).

Dagens alternativ: Köttbullar med brunsås, kokt potatis och grönsaker (lingon). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetariska färsbullar med brunsås, kokt potatis och grönsaker (lingon).

Dessert: Änglamat med smak av pepparkaka.

Tisdagen den 14 januari

Dagens lunch: Fiskpudding med smält dillsmör, kokt potatis och grönsaker (citron). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Pasta med carbonarasås, grönsaker (grönsallad).

Dagens gröna: Pasta med vegetarisk carbonarasås, grönsaker (grönsallad).

Dessert: Äppelkräm (gräddmjölk).

Onsdagen den 15 januari

Dagens lunch: Ugnsbakad falukorv med potatismos, grönsaker (senap, ketchup).

Dagens alternativ: Minestrone-soppa (smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk ugnsbakad korv med potatismos, grönsaker (senap, ketchup).

Dessert: Saftsoppa med kardemummaskorpor (ev. vaniljglass).

Torsdagen den 16 januari

Dagens lunch: Spenatsoppa med korvslantar och hembakt bröd (pålägg, kokt ägghalva). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kycklinggryta Marengo med kokt potatis, grönsaker (grönsallad).

Dagens gröna: Spenatsoppa med vegetariska korvslantar och hembakt bröd (pålägg, kokt ägghalva).

Dessert: Päronpaj med vaniljsås.

Fredagen den 17 januari

Dagens lunch: Viltgryta med smak av timjan, dijon och champinjoner, kokt potatis (gelé).

Dagens alternativ: Blodpudding med stekt fläsk. (lingon)

Dagens gröna: Vegetarisk gryta med smak av timjan, dijon och champinjoner, kokt potatis (gelé).

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

Lördag den 18 januari

Dagens lunch: Pocherad kummel med vitvinssås, kokt potatis och ärtor. Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kyckling i dillsås med kokt potatis.

Dagens gröna: Vegetarisk gryta i dillsås och kokt potatis.

Dessert: Geléhallonpannacotta.

Söndagen 19 januari

Dagens lunch: Helstekt fläskkarré på tomat- och lökbädd, klyftpotatis, rostad vitlökssås (grönsallad).

Dagens alternativ: Nötfärsbiffar på tomat- och lökbädd, klyftpotatis, rostad vitlökssås (grönsallad).

Dagens gröna: Marinerad quornfilé på tomat- och lökbädd, klyftpotatis, rostad vitlökssås (grönsallad).

Dessert: Vaniljhjärta i långpanna.

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 3

Måndagen den 13 januari

Kvällens enkla: Het tomatsoppa med pasta skruvar (matig smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Prinskorv med stuvad grönkål och kokt potatis (ev. stekt eller kokt ägg).

Kvällens gröna: Het tomatsoppa med pasta skruvar (matig smörgås).

Tisdagen den 14 januari

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

Kvällsmat: Kroppkakor med smält smör, riven morot (lingon).

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

Onsdagen den 15 januari

Kvällens enkla: Jordgubbskräm (gräddmjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Strömmingslåda med pepparrot och kokt potatis. Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Jordgubbskräm (gräddmjölk + smörgås).

Torsdagen den 16 januari

Kvällens enkla: Hemgjord ostkaka med bärbarkpott (lättvispad grädde). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Hönsköttbullar, stuvade makaroner (blanda makaroner med sås) (ketchup, riven muskot).

Kvällens gröna: Hemgjord ostkaka med bärbarkpott (lättvispad grädde).

Fredagen den 17 januari

Fredagssmörgås: Kokt skinka med legymsallad (bröd, garneringsgrönsaker).

Kvällsmat: Vårullar med varm sötsur sås, ris (grönsallad, soja).

Kvällens gröna: Vårullar med varm sötsur sås, ris (grönsallad, soja).

Lördagen den 18 januari

Kvällens enkla: Tjock grillkorv med bröd, rostad lök (senap, ketchup).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar, eller gör pommes i egen ugn.

Kvällsmat: Ostgratinerade räkrepes med dressing (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Ostgratinerade champinjoncrepes med dressing (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Söndagen den 19 januari

Kvällens enkla: Pumpasoppa med miniostpaj (ev. smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Janssons frestelse (kavring, smakrik ost, kokt ägg). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetarisk Jansson (kavring, smakrik ost, kokt ägg). Lättuggat alternativ.

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

