

# Meny vecka 30

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 20 juli

**Dagens lunch:** Korvstroganoff med makaroner, kokta grönsaker (ketchup, grönsallad).

**Dagens alternativ:** Krämig sparrissoppa med knäckebrödskrutonger (ev. smörgås).

**Dagens gröna:** Vegetarisk stroganoff med makaroner, kokta grönsaker (ketchup, grönsallad).

**Dessert:** Solskenssoppa (kaksmulor eller skorpa, glass).

## Tisdagen den 21 juli

**Dagens lunch:** Fiskgratäng med dill- och räkor, kokt potatis och brytböner (grönsallad, citron).

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

**Dagens gröna:** Grönsaksschnitzel med krämig potatissallad (grönsallad, bröd).

**Dessert:** Banan. Bonustips, gör en "banana-split" med glass, grädde, chokladsås.

## Onsdagen den 22 juli

**Dagens lunch:** Lunchkorv med senapssås, kokt potatis, kokta grönsaker (senap).

**Dagens alternativ:** Raggmunkar med stekt fläsk (lingon).

**Dagens gröna:** Bratwurst av quorn med senapssås, kokt potatis, grönsaker (senap).

**Dessert:** Äppelkräm (gräddmjölk).

## Torsdagen den 23 juli

**Dagens lunch:** Skånsk vitkålssoppa med frikadeller, bröd (pålägg).

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

**Dagens gröna:** Skånsk vitkålssoppa med grönsaksfrikadeller, bröd (pålägg).

**Dessert:** Kvargpannkaka med drottningkompott (vispad grädde eller glass).

## Fredagen den 24 juli

**Dagens lunch:** Stekt fläsk med löksås, kokt potatis och broccoli (lingonsylt).

**Dagens alternativ:** Köttfärsås med spaghetti och broccoli (grönsallad, riven ost).

**Dagens gröna:** Vegetarisk färsås med spaghetti och broccoli (grönsallad, riven ost).

**Dessert:** Glass med chokladsås.

## Lördag den 25 juli

**Dagens lunch:** Grillat kycklingbröst med tzatziki och stekt pyttpotatis (grönsallad).

**Dagens alternativ:** Torskburgare, citron- och dillkräm, stekt pyttpotatis (grönsallad).

**Dagens gröna:** Grillmarinerad quornfilé, tzatziki, stekt pyttpotatis (grönsallad).

**Dessert:** Melon.

## Söndagen 26 juli

**Dagens lunch:** Köttbullar med kokt potatis, brunsås, värdhusgrönsaker (lingonsylt, smörgåsgurka).

**Dagens alternativ:** Pastasallad med rökt kalkon och örtdressing med koriander (ev. bröd).

**Dagens gröna:** Grönsaksbiff med kokt potatis, brunsås, värdhusgrönsaker (lingonsylt, smörgåsgurka).

**Dessert:** Jordgubbsmousse (färska jordgubbar, rån).

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 30

## Måndagen den 20 juli

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

**Kvällsmat:** Köttbullar med stuvade ärtor- och morötter, kokt potatis (lingsylt).

**Kvällens gröna:** Vegoboll med stuvade ärtor- och morötter, kokt potatis (lingsylt).

## Tisdagen den 21 juli

**Kvällens enkla:** Bakad potatis med kycklingröra mangoraija (grönsallad, smörklick till potatisen).

**Kvällsmat:** Vårrullar med sötsur sås och ris (soja, grönsallad).

Obs, vårrullarna bereds färdigt i avdelningsköket.

**Kvällens gröna:** Vårrullar med sötsur sås och ris (soja, grönsallad).

## Onsdagen den 22 juli

**Kvällens enkla:** Matjessill, gräddfil, kokt potatis.

**Kvällsmat:** Hamburgare med bröd och ranchdressing (salladsblad, skivad tomat, rödlök).

Bonustips, gör pommes i egen ugn.

**Kvällens gröna:** Vegoburgare med bröd och ranchdressing (salladsblad, skivad tomat, rödlök).

Bonustips, gör pommes i egen ugn.

## Torsdagen den 23 juli, varmkorvens dag

**Kvällens enkla:** Kycklingvarmkorv med korvbröd, rostad lök (senap, ketchup, bostongurka).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

**Kvällsmat:** Kasslergratäng med spenat och kokt potatis (grönsallad).

**Kvällens gröna:** Quorngratäng med spenat och kokt potatis (grönsallad).

## Fredagen den 24 juli

**Fredagssmörgås:** Rökt skinka med mimosasallad (bröd, salladsblad, färska grönsaker till garnering).

**Kvällsmat:** Janssons frestelse (kavring, smakrik ost).

**Kvällens gröna:** Vegetarisk Janssons frestelse (kavring, smakrik ost).

## Lördagen den 25 juli

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

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

**Kvällens gröna:** Linsbolognese med pasta tagliatelle (grönsallad, riven ost).

## Söndagen den 26 juli

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

**Kvällsmat:** Västerbottenostpaj med tångkaviarkräm (grönsallad).

**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

