

Meny vecka 35

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 25 augusti

Dagens lunch: Stekt falukorv med stuvade makaroner (blanda makaroner med bechamel) och gröna bönor (senap, ketchup). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kycklinggratäng Marengo med kokt potatis och gröna bönor (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk gratäng Marengo med kokt potatis och gröna bönor (grönsallad).

Dessert: Aprikoser (glass eller vispad grädde, hackad choklad).

Tisdagen den 26 augusti

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

Dagens alternativ: Köttkorv med pepparrotssås, kokt potatis och gröna ärtor (ev. extra pepparrot). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk korv med pepparrotssås, kokt potatis och gröna ärtor (ev. extra pepparrot).

Dessert: Solskenssoppa med kardemummaskorpa (ev. vispad grädde).

Onsdagen den 27 augusti

Dagens lunch: Fläskfärslåda med tomattdäcke, skysås, grönsaker och kokt potatis. Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Lax- och spenatlasagnette med örtdressing (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk färslåda med tomattdäcke, skysås, grönsaker och kokt potatis.

Dessert: Körsbärskrämer (gräddmjölk).

Torsdagen den 28 augusti

Dagens lunch: Fransk bondsoppa med olivfärsrost och hembakt bröd. Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Fiskgratäng med smak av hummer- och dill, potatismos och grönsaker. Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Fransk bondsoppa med olivfärsrost och hembakt bröd.

Dessert: Kladdkaka (lätvispad grädde, bär).

Fredagen den 29 augusti

Dagens lunch: Stekt fläsk med persiljesås, kokt potatis och kokta morötter.

Dagens alternativ: Nötfärsbiffar med potatismos, brunsås, kokta morötter (lingon). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Grönsakspuckar med persiljesås, kokt potatis, kokta morötter.

Dessert: Vaniljglass med krossad choklad.

Lördag den 30 augusti

Dagens lunch: Stekt lättpanerad flundra med remouladsås, kokt potatis, gröna grönsaker (citron).

Dagens alternativ: Gulaschgryta på fläskkött med kokt potatis, crème fraîche (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk schnitzel med remouladsås, kokt potatis, gröna grönsaker (citron).

Dessert: Svartvinbärspairfait (maränger eller rån, svarta vinbär).

Söndagen 31 augusti

Dagens lunch: Helstekt fläskkotlett med svampsås, kokt potatis, grönsaker (gelé, smörgåsgurka).

Dagens alternativ: Kyckling Flygande Jacob (jordnötter vid sidan av) med ris, grönsaker (grönsallad).

Dagens gröna: Grönsakspuckar med svampsås, kokt potatis, grönsaker (gelé, smörgåsgurka).

Dessert: Pannacotta med blåbärställe.

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 35

Måndagen den 25 augusti

Kvällens enkla: Stekt inlagd strömming på danskt rågbröd (skivad rödlök, salladsblad).

Kvällsmat: Pastagrätäng med aubergine, mild vitlökskrème (grönsallad).

Kvällens gröna: Pastagrätäng med aubergine, mild vitlökskrème (grönsallad).

Tisdagen den 26 augusti

Kvällens enkla: Kallskuret med mimosasallad och kokt potatis (grönsallad). Lättuggat alternativ.

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

Obs, vårrullarna skickas frysta med middagsvagn för egen tillagning på plats.

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

Onsdagen den 27 augusti

Kvällens enkla: Risgrynsgröt med saftsås (alt. mjölk, kanel + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Strömmingslåda med kaviar, kokt potatis (kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Risgrynsgröt med saftsås (alt. mjölk, kanel + smörgås).

Torsdagen den 28 augusti

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

Bonustips, gör pommes i egen ugn.

Kvällsmat: Hönsköttbullar med potatismos och brunsås (lingon, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetariska färsbullar med potatismos och brunsås (lingon, smörgåsgurka).

Fredagen den 29 augusti

Kvällens enkla: Landgång med skinka, ost och räkröra (garneringsgrönsaker, kokt ägg).

Bonustips, lägg till extra innehåll som ex. sill, salami, köttbullar.

Kvällsmat: Kycklingklubbfilé med stekt purjolökspotatis, kall curry- och äpplekräm (grönsallad).

Kvällens gröna: Quornfilé med stekt purjolökspotatis, kall curry- och äpplekräm (grönsallad).

Lördagen den 30 augusti

Kvällens enkla: Gräddig tomatsoppa med basilika, krutonger (alt. smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Grekisk ospaj med tzatziki (grönsallad).

Kvällens gröna: Gräddig tomatsoppa med basilika, krutonger (alt. smörgås).

Söndagen den 31 augusti

Kvällens enkla: Löksill med kokt potatis, gräslökscremé (kokt ägg, kavring, smakrik ost).

Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Ostgratinerade crepes med köttfärs med råkostsallad.

Kvällens gröna: Ostgratinerade champinjoncrepes med råkostsallad.

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

