

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 24 augusti

Dagens lunch: Stekt falukorv, stuvade makaroner och gröna bönor (senap, ketchup, riven muskot). Blanda makaroner med sås.

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

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

Dessert: Aprikoser (lättvispad grädde eller glass).

Tisdagen den 25 augusti

Dagens lunch: Stekt lättpanerad flundra, remouladsås, kokt potatis, gröna ärtor (citron, grönsallad).

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

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

Dessert: Solskenssoppa med kardemummaskorpa.

Onsdagen den 26 augusti

Dagens lunch: Fläskfärslåda med tomatäcke, gräddsås, grönsaker och kokt potatis (smörgåsgurka, grönsallad).

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

Dagens gröna: Vegetarisk färslåda med tomatäcke med gräddsås, grönsaker och kokt potatis (smörgåsgurka, grönsallad).

Dessert: Körsbärskräms (gräddmjölk).

Torsdagen den 27 augusti

Dagens lunch: Fransk bondsoppa med hembakt bröd (pålägg).

Dagens alternativ: Fiskgratäng med dill- och räkor, kokt potatis, riven morot (citron, grönsallad).

Dagens gröna: Fransk bondsoppa med hembakt bröd (pålägg).

Dessert: Kladdkaka (vispad grädde, bär).

Fredagen den 28 augusti

Dagens lunch: Stekt fläsk med persiljesås, kokt potatis, kokta morötter (lingonsylt).

Dagens alternativ: Nötfärsbiffar med brunsås, kokt potatis, kokta morötter (lingonsylt, smörgåsgurka).

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

Dessert: Vaniljglass med krossad choklad (ex. strössel, sås, rån, maräng).

Lördag den 29 augusti

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

Dagens alternativ: Gulaschgryta på fläskkött med kokt potatis och crème fraiche (grönsallad).

Dagens gröna: Quornschnitzel med skånsk senapssås, kokt potatis, gröna ärtor (citron, ev. extra senap).

Dessert: Svartvinbärsmousse.

Söndagen 30 augusti

Dagens lunch: Helstekt fläskkotlettrad med gräddsås, kokt potatis, brysselkål (gelé, grönsallad).

Dagens alternativ: Kyckling Flygande Jacob med ris, brysselkål (grönsallad).

Jordnötter kommer sidan om.

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

Dessert: Vaniljpannacotta 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 24 augusti

Kvällens enkla: Smörgås med stekt inlagd strömming på danskt rågröd (salladsblad, färska grönsaker, skivad rödlök).

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

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

Tisdagen den 25 augusti

Kvällens enkla: Kallskuret med legymsallad och kokt potatis (grönsallad).

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

Obs, vårullar bereds på avdelningsköket, levereras med middagsvagn.

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

Onsdagen den 26 augusti

Kvällens enkla: Risgrynsgröt med saftsås (alt. mjölk + matig smörgås).

Kvällsmat: Strömmingslåda med kaviar, kokt potatis (kavring, grönsallad).

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

Torsdagen den 27 augusti

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

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

Kvällsmat: Hönsköttbullar med potatismos och brunsås (lingonsylt, smörgåsgurka).

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

Fredagen den 28 augusti

Fredagssmörgås: Landgång med skinka, ost och räkröra (ägghalva, salladsblad, färska grönsaker, dill).

Bonustips, tillsätt gärna sill, brieost och annan chark.

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

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

Lördagen den 29 augusti

Kvällens enkla: Gräddig tomatsoppa med basilika, knäckebrödskrutonger (ev. smörgås).

Kvällsmat: Grekisk ostpaj med tzatziki (grönsallad, oliver).

Kvällens gröna: Gräddig tomatsoppa med basilika, knäckebrödskrutonger (ev. smörgås).

Söndagen den 30 augusti

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

Kvällsmat: Ostgratinerade köttfärscrepes med råkostsallad (ev. grönsallad).

Kvällens gröna: Ostgratinerade champinjoncrepes med råkostsallad (ev. 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