

Meny vecka 37

Menyn gäller för vårdboendena Romares stiftelse och Elinebo samt för Pålsvärd park korttidsenhet och dygnsavlösning, träffpunkter, LSS-boenden och dagverksamheter. Maten kommer från Kungshults tillagningskök.

Måndagen den 9 september

Dagens lunch: Stekt fläsk med bruna bönor och kokt potatis (rivna morötter).

Dagens alternativ: Kött- och rotfruktssoppa (smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Quornschnitzel med bruna bönor och kokt potatis.

Dessert: Apfelsinsoppa med mandariner (ev. glass).

Tisdagen den 10 september

Dagens lunch: Fransk fisksoppa med hembakt bröd (pålägg). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Krämig fläskköttsgryta med champinjoner- och paprika, klyftpotatis (grönsallad).

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

Dessert: Inlagda aprikoser (glass eller vispad grädde).

Onsdagen den 11 september

Dagens lunch: Wallenbergare med smält smör, potatismos, gröna ärter (lingon). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Gratinerad lunchkorv med potatismos, gröna ärter (ketchup, grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk wallenbergare med smält smör, potatismos, gröna ärter (lingon).

Dessert: Gammaldags fruktkompott (gräddmjölk).

Torsdagen den 12 september

Dagens lunch: Säsongens första ärtsoppa med fläsk (senap, smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kryddig kycklingfärsgröda med ris, grönsaker (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk ärtsoppa (senap, smörgås).

Dessert: Kvarpannkaka med bärkompott (vispad grädde).

Fredagen den 13 september, dansk temahelg

Dagens lunch: Dansk "ribbensteg" med rödkål, skysås, kokt potatis (äppelmos, "surt").

Dagens alternativ: Kycklingfilé med potatisgratäng, kall bearnaisesås (grönsallad).

Dagens gröna: Rökt quornfilé med potatisgratäng, kall bearnaisesås (grönsallad).

Dessert: Dansk "aebleskage".

Lördagen den 14 september, dansk temahelg

Dagens lunch: "Boller i karry" med ris, ärtor (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kycklinggröda med cider och äpple, med ris, ärtor (grönsallad).

Dagens gröna: "Vegoboller i karry" med ris, ärtor (grönsallad).

Dessert: "Rødgrød" med (fløde/vispad grädde)

Söndagen 15 september

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

Dagens alternativ: Mandelfisk med smält smör, grönsaker, kokt potatis.

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

Dessert: Vaniljpannacotta med päronkompott.

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 37

Måndagen den 9 september

Kvällens enkla: Björnbärskräm (gräddmjölk, matig smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Pytt i panna med senap- och worchesterkräm (ev. stekt ägg, saltgurka).

Kvällens gröna: Björnbärskräm (gräddmjölk, matig smörgås).

Tisdagen den 10 september

Kvällens enkla: Ålandspannkaka med sviskonkompott (lättvispad grädde). Lättuggat alternativ.

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

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

Onsdagen den 11 september

Kvällens enkla: Risgrynsgrot (mjölk, kanel + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Hedvigsoppa (matig smörgås).

Kvällens gröna: Hedvigsoppa (matig smörgås).

Torsdagen den 12 september

Kvällens enkla: Rökt skinka med legymsallad, kokt potatis (bröd, grönsallad).

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

Kvällens gröna: Vegetarisk frestelse (kokt ägg, kavring, ost).

Fredagen den 13 september, dansk temahelg

Kvällens enkla: Smörrebröd (bröd, garneringsgrönsaker). Läggs ihop på avdelningen.

Kvällsmat: Husets tacopaj med majskräm (grönsallad).

Kvällens gröna: Husets vegetariska tacopaj med majskräm (grönsallad).

Lördagen den 14 september, dansk temahelg

Kvällens enkla: Röda pølser med bröd, rostad lök (ketchup).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällsmat: Fiskbullar med dillsås och kokt potatis. Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegokorvar med bröd, rostad lök (ketchup).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Söndagen den 15 september

Kvällens enkla: Potatis- och purjolökssoppa (matig smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Pastasallad med tonfisk, dressing (bröd, ev. grönsallad).

Kvällens gröna: Potatis- och purjolökssoppa (matig smörgås).

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

