

Meny vecka 37

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 7 september

Dagens lunch: Stekt fläsk med bruna bönor. Bonustips, beställ kokt potatis till de som önskar.

Dagens alternativ: Kycklingköttbullar med stuvade makaroner (blanda sås med makaroner), kokta grönsaker (ketchup, riven muskot).

Dagens gröna: Quornschnitzel med bruna bönor. Bonustips, beställ kokt potatis till de som önskar.

Dessert: Apelsinsoppa med mandariner (söt skorpa, ev. vaniljglass).

Tisdagen den 8 september

Dagens lunch: Pannbiff med stekt lök och brunsås, kokt potatis, broccoli (lingonsylt).

Dagens alternativ: Råksoppa med dill och miniostpaj (ev. smörgås).

Dagens gröna: Vegetarisk färspuck med stekt lök och brunsås, kokt potatis, broccoli (lingonsylt).

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

Onsdagen den 9 september, schnitzelns dag

Dagens lunch: Panerad fläkschnitzel med kall bearnaise, stekt potatis och ärtor (citron, grönsallad).

Dagens alternativ: Ost- och baconkorv med potatismos och gurkmajonnäs (senap, ketchup).

Dagens gröna: Vegetarisk schnitzel med kall bearnaise, stekt potatis och ärtor (citron, grönsallad).

Dessert: Chokladpudding (lätvispad grädde).

Torsdagen den 10 september

Dagens lunch: Säsongens första ärtsoppa med fläsk, hembakt bröd (senap, pålägg).

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

Dagens gröna: Vegetarisk ärtsoppa med hembakt bröd (senap, pålägg).

Dessert: Pannkakor (vispad grädde eller glass, sylt).

Fredagen den 11 september, dansk fredag

Dagens lunch: Dansk fläskstek med rödkål, gräddsås och kokt potatis (smörgåsgurka, äppelmos).

Dagens alternativ: Kycklingfilé med rödkål, gräddsås och kokt potatis (smörgåsgurka, gelé).

Dagens gröna: Quornfilé med rödkål, gräddsås och kokt potatis (smörgåsgurka, gelé).

Dessert: Dansk aebleskaga. Varva äppelkompott med den vispade grädden och kaksmulorna.

Lördag den 12 september

Dagens lunch: Nötköttsgryta med rotfrukter och kokt potatis (smörgåsgurka, gelé).

Dagens alternativ: Kasslergratäng med purjolök och chilitäcke, ris, ärtor (grönsallad).

Dagens gröna: Quorngröta med rotfrukter och kokt potatis (smörgåsgurka, gelé).

Dessert: Tiramisu.

Söndagen 13 september

Dagens lunch: Helstekt lax med varm hollandaise, kokt potatis, brytbönor (citron, grönsallad).

Dagens alternativ: Husets lasagnette med basilikadressing (grönsallad).

Dagens gröna: Grönsakspuckar, varm hollandaise, kokt potatis, brytbönor (citron, grönsallad).

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 7 september

Kvällens enkla: Björnbärskräm (gräddmjölk + matig smörgås).

Kvällsmat: Pyttipanna med stekt ägg (rödbetor, worcestershiresås, ketchup).

Kvällens gröna: Björnbärskräm (gräddmjölk + matig smörgås).

Tisdagen den 8 september

Kvällens enkla: Ålandspannkaka med sviskonkompott (lättnispad grädde).

Kvällsmat: Kycklingnudelwok teriyaki style med sweet chilikräm.

Kvällens gröna: Vegetarisk nudelwok teriyaki style med sweet chilikräm.

Onsdagen den 9 september

Kvällens enkla: Risgrynsgrot med saftsås (alt. mjölk, kanel, smörgås).

Kvällsmat: Husets hedvigsoppa med bröd (pålägg).

Kvällens gröna: Husets hedvigsoppa med bröd (pålägg).

Torsdagen den 10 september

Kvällens enkla: Rökt kalkon med mimosasallad och kokt potatis (smörgås, grönsallad).

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

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

Fredagen den 11 september, dansk fredag

Kvällens enkla: Smörrebröd med pastrami, räkor och leverpastej (bröd, garneringsgrönsaker, skivat ägg, rostad lök). Smörrebröd läggs upp och garneras på plats.

Kvällsmat: Husets tacopaj med majskräm (grönsallad, nachos).

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

Lördagen den 12 september

Kvällens enkla: Varmkorv med korvbröd och rostad lök (senap, ketchup, bostongurka).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällsmat: Fiskbullar i dillsås med morötter kokt potatis (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk korv med korvbröd och rostad lök (senap, ketchup, bostongurka).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Söndagen den 13 september

Kvällens enkla: Potatis- och purjolökssoppa (smörgås).

Kvällsmat: Pastasallad med tonfisk, dressing (kokt ägg, bröd).

Kvällens gröna: Potatis- och purjolökssoppa (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

