

Meny vecka 38

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 15 september

Dagens lunch: Panerad filé med remouladsås, ärtor, kokt potatis (citron, grönsallad).

Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kycklinggryta med svamp och paprika, kokt potatis (grönsallad).

Dagens gröna: Panerad filé med remouladsås, ärtor, kokt potatis (citron, grönsallad).

Dessert: Drömrulltårta (ev. vispad grädde, bär).

Tisdagen den 16 september

Dagens lunch: Köttfärslimpa med brunsås, potatismos och värdshusgrönsaker (lingon, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Fiskbullar med purjolök- och kaviarsås, potatismos (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Grönsakspuckar med brunsås, potatismos och värdshusgrönsaker (lingon, smörgåsgurka).

Dessert: Bärkräm (gräddmjölk).

Onsdagen den 17 september

Dagens lunch: Fiskgratäng med blomkålstäcke, kokt potatis, kokta grönsaker. Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Korvstroganoff med kokt potatis, kokta grönsaker (ketchup, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk stroganoff med kokt potatis, kokta grönsaker (ketchup, grönsallad).

Dessert: Inlagda persikor (vispad grädde eller glass, riven choklad).

Torsdagen den 18 september

Dagens lunch: Skånsk vitkålssoppa med frikadeller (smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Lunchkorv med stekt potatis, varm fransk grönsaksröra (grönsallad).

Dagens gröna: Skånsk vitkålssoppa, grönsaksfrikadeller (smörgås).

Dessert: Hemlagad ostkaka (vispad grädde, sylt).

Fredagen den 19 september, messmörets dag

Dagens lunch: Höstlig viltgryta med kokt potatis, brytbönor (gelé eller lingon).

Dagens alternativ: Persiljefärsbiff med kokt potatis, brunsås och brytbönor (smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Höstlig vegogryta, kokt potatis, brytbönor (gelé eller lingon).

Dessert: Kolapannacotta med messmör.

Lördag den 20 september

Dagens lunch: Stekt strömming med potatismos, smält smör och ärtor (lingon).

Dagens alternativ: Indonesisk kyckling- och rispytt med sweet chilisås (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Quornburgare med potatismos, smält smör och ärtor (lingon).

Dessert: Glass med bärsås (skorpa eller rån). Bonustips, varm gärna såsen lite.

Söndagen 21 september

Dagens lunch: Plommonspäckad fläskkarré med gräddsås, brysselkål, och kokt potatis (smörgåsgurka).

Dagens alternativ: Kycklingbröst med gräddsås, brysselkål och kokt potatis (smörgåsgurka).

Dagens gröna: Quornfilé med sviskontäcke, gräddsås, brysselkål, och kokt potatis (smörgåsgurka).

Dessert: Nyponsoppa med mandelbiskvier (vispad grädde eller glass).

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 38

Måndagen den 15 september

Kvällens enkla: Mannagrynsgröt (sylt eller äppelmos, mjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Ostgratinerade köttfärscrepes med svart bönsallad (ev. grönsallad, dressing).

Kvällens gröna: Mannagrynsgröt (sylt eller äppelmos, mjölk + smörgås).

Tisdagen den 16 september

Kvällens enkla: Aprikoskräm med äpple, ananas och russin (gräddmjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Prinskorv med spenatstuvning, kokt potatis (ev. kokt eller stekt ägg).

Kvällens gröna: Aprikoskräm med äpple, ananas och russin (gräddmjölk + smörgås).

Onsdagen den 17 september

Kvällens enkla: Jordärtskockssoppa med brödkrutonger (ev. smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Pasta med krämig sås med kyckling, paprika och persilja (grönsallad).

Kvällens gröna: Jordärtskockssoppa med brödkrutonger (ev. smörgås).

Torsdagen den 18 september

Kvällens enkla: Skärgårdssill med kokt potatis (kokt ägg, kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Skinkfrestelse med gröna grönsaker.

Kvällens gröna: Vegetarisk frestelse med gröna grönsaker.

Fredagen den 19 september

Kvällens enkla: Varma mackor med svampstuvning (grönsallad).

Läggs ihop och gratineras på avdelningen. Lättuggat alternativ.

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

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

Lördagen den 20 september

Kvällens enkla: Kalla köttbullar, krämig kålsallad med savojkål, mjukt tunnbröd (salladsblad, garneringsgrönsaker). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Västerbottenostpaj med rödlökskräm (grönsallad).

Kvällens gröna: Västerbottenostpaj med rödlökskräm (grönsallad).

Söndagen den 21 september

Kvällens enkla: Grönkålssoppa (kokt ägg, smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Champinjongratinerad kassler med kokt potatis (grönsallad).

Kvällens gröna: Grönkålssoppa (kokt ägg, 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



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

