

Meny vecka 40

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 28 september

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

Dagens alternativ: Tjock korv med dillstuvad potatis och kokta grönsaker.

Dagens gröna: Selleripuckar med stekt lök och brunsås, kokt potatis (lingonsylt, smörgåsgurka).

Dessert: Päron med mintchokladsås (glass).

Tisdagen den 29 september, kaffets dag

Dagens lunch: Fiskpudding med räkor, potatismos, smält dillsmör och grönsaker (citronklyfta).

Dagens alternativ: Husets shepards pie med örtskysås (grönsallad).

Dagens gröna: Husets vegetariska shepards pie med örtskysås (grönsallad).

Dessert: Vaniljglass, chokladsås med kaffesmak.

Onsdagen den 30 september

Dagens lunch: Gulaschgryta på fläskkött med kokt potatis, crème fraiche (grönsallad).

Dagens alternativ: Lättpanerad flundra med dillmajonnäs, kokt potatis, ärtor (citronklyfta).

Dagens gröna: Gulaschgryta på quornbitar med kokt potatis, crème fraiche (grönsallad).

Dessert: Hallon- och vaniljbälgare.

Torsdagen den 1 oktober, vegetariska världsdagen

Dagens lunch: Potatis, spenat- och broccolisoppa med ostfralla i bleck (pålägg).

Dagens alternativ: Kycklinglårfilé med varm örtsås, kokt potatis, morötter.

Dagens gröna: Potatis, spenat- och broccolisoppa med ostfralla i bleck (pålägg).

Dessert: Kladdkaka (vispad grädde, bär).

Fredagen den 2 oktober

Dagens lunch: Stekt fläsk med löksås och kokt potatis (lingon).

Dagens alternativ: Kycklingköttbullar, brunsås, kokt potatis, grönsaker (lingon).

Dagens gröna: Morotspuckar med löksås och kokt potatis (lingon).

Dessert: Blåbärskräm (gräddmjölk).

Lördag den 3 oktober

Dagens lunch: Isterband med persiljestuvad potatis, gröna grönsaker (rödbetor).

Dagens alternativ: Fiskgratäng Björkeby med smält smör, kokt potatis och gröna grönsaker.

Dagens gröna: Vegoprinskorv med persiljestuvad potatis och gröna grönsaker.

Dessert: Hallon- och lakritssoppa med maränger (lätvispad grädde).

Söndagen 4 oktober, kanelbullens dag

Dagens lunch: Fläkschnitzel med champinjonsås, stekt potatis, broccoli (citronklyfta, grönsallad).

Dagens alternativ: Kycklingkebabgryta med ris (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk schnitzel med champinjonsås, stekt potatis, broccoli (citronklyfta, grönsallad).

Dessert: Big pac glass (ex. strössel, rån, bär, sås).

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 40

Måndagen den 28 september

Kvällens enkla: Två sorters sill med kokt potatis (kavring, kokt ägg, smakrik ost).

Kvällsmat: Gräddstuvad pyttipanna, stekt ägg, (rödbetor).

Obs, såsen blandas med pytten på avdelningen.

Kvällens gröna: Gräddstuvad vegetarisk pyttipanna, stekt ägg (rödbetor).

Obs, såsen blandas med pytten på avdelningen.

Tisdagen den 29 september

Kvällens enkla: Mannagrynsgröt (mjölk, kanel eller sylt, matig smörgås).

Kvällsmat: Bacon- och purjolökssås med pasta tagliatelle (grönsallad).

Kvällens gröna: Tofu- och purjolökssås med pasta tagliatelle (grönsallad).

Onsdagen den 30 september

Kvällens enkla: Ostkaka med jordgubbskompott (vispad grädde).

Kvällsmat: Ugnspannkaka med råkostsallad (lingon).

Kvällens gröna: Ugnspannkaka med råkostsallad (lingon).

Torsdagen den 1 oktober

Kvällens enkla: Björnbärskräm (gräddmjölk, matig smörgås).

Kvällsmat: Köttfärsapaj med saltorkade tomater och basilika, vitlöksdressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Björnbärskräm (gräddmjölk, matig smörgås).

Fredagen den 2 oktober

Fredagssmörgås: Laxmacka med kallrökt lax och hovmästarsås (bröd, salladsblad, dill, färska grönsaker).

Kvällsmat: Stekt bratwurst med potatismos och surkål (senap).

Kvällens gröna: Stekt bratwurst av quorn med potatismos och surkål (senap).

Lördagen den 3 oktober

Kvällens enkla: Kalvsylta med rödbetssallad och kokt potatis (smörgås).

Kvällsmat: Skogssvampsoppa, knäckebrödskrutonger med cheddar (smörgås).

Kvällens gröna: Skogssvampsoppa, knäckebrödskrutonger med cheddar (smörgås).

Söndagen den 4 oktober

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

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällsmat: Potatisbullar med rökta hönstärningar, lingonvitkål (lingon).

Kvällens gröna: Potatisbullar med rökt tofu, lingonvitkål (lingon).

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

