

Meny vecka 42

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 14 oktober

Dagens lunch: Köttbullar med gräddsås, kokt potatis, grönsaker (lingon). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kycklinggryta med kokosmjök och curry, jasminris.

Dagens gröna: Vegetariska färsbullar med gräddsås, kokt potatis, grönsaker (lingon).

Dessert: Apelsinsoppa med mandariner (söt skorpa).

Tisdagen den 15 oktober

Dagens lunch: Bohuslänsk fiskpudding med kokt potatis, smält dillsmör.

Dagens alternativ: Kökets färssås med spaghetti (riven parmesan, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk färssås med spaghetti (riven parmesan, grönsallad).

Dessert: Skogsbärskräm (gräddmjök).

Onsdagen den 16 oktober

Dagens lunch: Kalv i dillsås med kokt potatis och brytbönor.

Dagens alternativ: Kycklinglevergryta med kokt potatis, brytbönor (lingon eller gelé).

Dagens gröna: Vegogryta med kokt potatis och brytbönor.

Dessert: Fruktocktail (vispad grädde eller glass).

Torsdagen den 17 oktober, offentliga måltidens dag, se även eget anslag

Förrätt: Krämig skogssvampssoppa med krutonger

Dagens lunch: Stekt lax med hollandaisesås, gröna grönsaker, kokt potatis (citron).

Dagens alternativ: Kycklingfilé med bearnaisesås, gröna grönsaker, kokt potatis.

Dagens gröna: Marinerad quornfilé med hollandaise, gröna grönsaker, kokt potatis.

Dessert: Svartvinbärsparfait med chokladmaräng.

Fredagen den 18 oktober

Dagens lunch: Krämig kreolsk fläskkötsgräda (innehåller bl.a. korv, oliver, syltlök) med kokt potatis (grönsallad).

Dagens alternativ: Kycklingfärsbiffar med tzatziki, klyftpotatis (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Quinoabiffar med tzatziki, klyftpotatis (grönsallad).

Dessert: Päronkräm (med smak av kardemumma).

Lördag den 19 oktober

Dagens lunch: Helstekt fläskkarré, stekt kulpotatis, grönpepparsås, grönsaker.

Dagens alternativ: Broccoli- och ädelostsås med pasta (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Broccoli- och ädelostsås med pasta (grönsallad).

Dessert: Hemgjord risfrutti med hallonsås.

Söndagen 20 oktober

Dagens lunch: Fiskgratäng med räkor- och spenat, potatismos, ärtor. Lättuggat alternativ.

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

Dagens gröna: Vegetarisk gulaschgryta med kokt potatis (crème fraiche, grönsallad).

Dessert: Glass (strössel, rån, maräng, sås eller bär).

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 42

Måndagen den 14 oktober, räkmackans dag

Kvällens enkla: Räksmörgås (bröd, kokt ägg, garneringsgrönsaker).

Läggs ihop på avdelningen, levereras med middagsvagn.

Kvällsmat: Falukorv med stuvade morötter och kokt potatis. Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetarisk korv med stuvade morötter och kokt potatis.

Tisdagen den 15 oktober

Kvällens enkla: Mannagrynspudding med saftsås (matig smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Kycklingklubba med dragonsås, ris (grönsallad).

Kvällens gröna: Mannagrynspudding med saftsås (matig smörgås).

Onsdagen den 16 oktober

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

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

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

Torsdagen den 17 oktober

Kvällens enkla: Äppleris (matig smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Fiskbullar i hummersås med syrlig fänkålssallad och kokt potatis.

Kvällens gröna: Äppleris (matig smörgås).

Fredagen den 18 oktober

Fredagssmörgås: Rökt kalkon med mimosasallad (bröd, garneringsgrönsaker).

Läggs ihop på avdelningen, levereras med middagsvagn.

Kvällsmat: Gräddstuvad pyttipanna (stekt ägg, rödbetor).

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

Lördagen den 19 oktober

Kvällens enkla: Höstgrönsakssoppa (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Tacopaj med mild vitlöksdressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Höstgrönsakssoppa (smörgås).

Söndagen den 20 oktober

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

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

Kvällsmat: Ostgratinerade köttfärscrepés (grönsallad).

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

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

