

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 13 oktober

Dagens lunch: Köttbullar med gräddsås, kokt potatis och grönsaker (lingon, smörgåsgurka).

Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kycklinggryta med kokosmjölk och curry, jasminris (grönsallad).

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

Dessert: Apelsinsoppa med mandariner.

Tisdagen den 14 oktober

Dagens lunch: Bohuslänsk fiskpudding med kokt potatis, smält dillsmör (citron, grönsallad). Lättuggat alternativ.

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

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

Dessert: Jordgubbskräm (gräddmjölk).

Onsdagen den 15 oktober

Dagens lunch: Kyckling i sötsyrlig dillsås med kokt potatis och brytbönor.

Dagens alternativ: Krämig levergryta med bacon och morot, kokt potatis, brytbönor.

Dagens gröna: Quorngryta med sötsyrlig dillsås, brytbönor, kokt potatis.

Dessert: Fruktscocktail (vispad grädde eller glass).

Torsdagen den 16 oktober, offentliga måltidens dag

Förrätt: Krämig skogssvampsoppa med krutonger (persilja, timjan).

Dagens lunch: Fläskstek med rödkål, skysås, kokt potatis (äppelmos, smörgåsgurka).

Dagens alternativ: Kycklinglårfile, rödkål, skysås, kokt potatis (gelé, smörgåsgurka).

Dagens gröna: Marinerad quornfile med rödkål, skysås och kokt potatis (äppelmos, smörgåsgurka).

Dessert: Chokladmousse med kryddkokt pumpa (lättvispad grädde).

Fredagen den 17 oktober

Dagens lunch: Kreolsk fläskkötsgryta med kokt potatis (grönsallad).

Dagens alternativ: Kycklingfärsbiff med tzatziki och klyftpotatis (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Grönsaksbiff med tzatziki och klyftpotatis (grönsallad).

Dessert: Päronkräm med kardemummasmak (gräddmjölk).

Lördag den 18 oktober, chokladmuffinsens dag

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

Dagens alternativ: Ost- och broccolisås med pasta (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Ost- och broccolisås med pasta (grönsallad).

Dessert: Chokladmuffins.

Söndagen 19 oktober

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

Dagens alternativ: Pepparrotskött på fläskkött med kokt potatis (riven pepparrot).

Dagens gröna: Vegetarisk gryta med pepparrotssmak, kokt potatis (riven pepparrot).

Dessert: Hemgjord risifrutti med hallonsås.

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 13 oktober

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

Kvällsmat: Stekt falukorv med potatismos, gurkmajonnäs (senap, ketchup).

Kvällens gröna: Mannagrynspudding med saftsås (smörgås).

Tisdagen den 14 oktober, räkmackans dag,

allt levereras med middagsvagn

Kvällens enkla: Räkmacka (bröd, kokt ägg, garneringsgrönsaker, dill).

Kvällsmat: Vegetarisk tacopaj med mild vitlöksdressing (grönsallad, nachos).

Kvällens gröna: Vegetarisk tacopaj med mild vitlöksdressing (grönsallad, nachos).

Onsdagen den 15 oktober

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

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

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

Torsdagen den 16 oktober

Kvällens enkla: Ålandspannkaka med sviskonkompott (lätvispad grädde).

Kvällsmat: Laxbullar i sås med morot och hummersmak med kokt potatis (grönsallad).

Kvällens gröna: Ålandspannkaka med sviskonkompott (lätvispad grädde).

Fredagen den 17 oktober

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

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

Kvällens gröna: Vegetarisk pyttipanna med stekt ägg (rödbetor, ketchup, worcestershiresås).

Lördagen den 18 oktober

Kvällens enkla: Höstgrönsakssoppa (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Kycklingklubba med dragonsås och ris (grönsallad).

Kvällens gröna: Höstgrönsakssoppa (smörgås).

Söndagen den 19 oktober

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

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällsmat: Ostgratinerade köttfärscrepés med örtdressing (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Bratwurst av quorn, rostad lök, korvbröd (senap, ketchup).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

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

