

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 12 oktober

Dagens lunch: Hemlagade köttbullar med gräddsås, kokt potatis, grönsaker (lingonsylt, smörgåsgurka).

Dagens alternativ: Kycklinggryta med kokos och curry, jasminris.

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

Dessert: Apelsinsoppa med mandariner (söt skorpa eller chokladsnitt).

Tisdagen den 13 oktober

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

Dagens alternativ: Kökets färssås med spaghetti och gröna bönor (riven ost, grönsallad).

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

Dessert: Jordgubbskräm (gräddmjölk).

Onsdagen den 14 oktober

Dagens lunch: Kalv i dill med kokt potatis och grönsaker.

Dagens alternativ: Krämig levergryta med bacon- och morot, kokt potatis, grönsaker (lingonsylt).

Dagens gröna: Quorngryta med sötsyrlig dillsås med kokt potatis och grönsaker.

Dessert: Fruktocktail (vispad grädde eller glass).

Torsdagen den 15 oktober, offentliga måltidens dag

Förrätt: Rödbetssoppa med pepparrotsskräm, bröd bakat på skånskt mjöl.

Dagens lunch: Majs-kycklingfilé med äppelcidersås, potatis- och pumpapuré samt rostad brysselkål.

Dagens gröna: Marinerad quornfilé med äppelcidersås, potatis- och pumpapuré samt rostad brysselkål.

Dessert: Vaniljpannacotta med havtornställe och havreflarn.

Fredagen den 16 oktober

Dagens lunch: Stekt fläsk med bruna bönor.

Dagens alternativ: Kycklingfärsbiffar med paprikakräm, stekt potatis (grönsallad).

Dagens gröna: Grönsaksbiffar med paprikakräm, stekt potatis (grönsallad).

Dessert: Päronkräm med smak av kardemumma (gräddmjölk).

Lördag den 17 oktober

Dagens lunch: Fiskgratäng med räkor- och spenat, potatismos och ärtor (grönsallad).

Dagens alternativ: Pepparrotsskött på fläskkött med kokt potatis och ärtor.

Dagens gröna: Vegetarisk gryta med pepparrotssmak med kokt potatis och ärtor.

Dessert: Hemgjord risifrutti med hallonsås.

Söndagen 18 oktober

Dagens lunch: Helstekt fläskkarré, potatisgratäng, grönpepparsås, grönsaker (grönsallad).

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

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

Dessert: Kärleksmumskladdkaka.

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 12 oktober

Kvällens enkla: Mannagrynspudding med saftsås (matig smörgås).

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

Kvällens gröna: Mannagrynspudding med saftsås (matig smörgås).

Tisdagen den 13 oktober

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

Kvällsmat: Janssons frestelse (ägghalva, kavring, smakrik ost).

Kvällens gröna: Vegetarisk Janssons frestelse (ägghalva, kavring, smakrik ost).

Onsdagen den 14 oktober, räkmackans dag

Kvällens enkla: Krämig räkröra till räkmacka (bröd, salladsblad, kokt ägg, dill, färska grönsaker).

Kvällsmat: Grönkål- och fetaostpaj med citronyoghurt (grönsallad).

Kvällens gröna: Grönkål- och fetaostpaj med citronyoghurt (grönsallad).

Torsdagen den 15 oktober

Kvällens enkla: Risgrynsgröt (mjölk, kanel, matig smörgås).

Kvällsmat: Laxbullar, sås med morot och hummersmak, kokt potatis.

Kvällens gröna: Risgrynsgröt (mjölk, kanel, matig smörgås).

Fredagen den 16 oktober

Fredagssmörgås: Rökt kalkon med mimosasallad (bröd, salladsblad, färska grönsaker).

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

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

Lördagen den 17 oktober

Kvällens enkla: Höstgrönsakssoppa med miniostpaj (ev. smörgås).

Kvällsmat: Kycklingklubba med dragonsås, ris (grönsallad).

Kvällens gröna: Höstgrönsakssoppa med miniostpaj (ev. smörgås).

Söndagen den 18 oktober

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

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar eller gör pommes i egen ugn till.

Kvällsmat: Ostgratinerade köttfärscrepés med örtdressing (grönsallad).

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

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar eller gör pommes i egen ugn till.

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

