

Meny vecka 43, skånskt tema

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 21 oktober

Dagens lunch: Skånsk kalops med pantofflor (rödbetor).

Dagens alternativ: Spenatsoppa med miniostpaj (kokt ägg, ev. smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk skånsk kalops med pantofflor (rödbetor).

Dessert: Sviskonkompott (gräddmjölk)

Tisdagen den 22 oktober

Dagens lunch: Kokt torsk med skånsk senapssås, pantofflor, ärtor.

(ev. extra senap). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Bruna bönor med stekt fläsk, pantofflor.

Dagens gröna: Bruna bönor med quornschnitzel och pantofflor.

Dessert: Släbosnus.

Onsdagen den 23 oktober

Dagens lunch: Fläsklägg med rabbemos (senap).

Dagens alternativ: Stekt salt sill med lögadoppa och pantofflor (lingon).

Dagens gröna: Grönsakspuck, med lögadoppa och pantofflor (lingon).

Dessert: Falsk kalvdans (lätvispad grädde, sylt).

Torsdagen den 24 oktober

Dagens lunch: Brännesnuda med pepparrotskräm och hembakt bröd (pålägg, ev. riven färsk pepparrot).

Dagens alternativ: Oxypttipanna med stekt ägg (rödbetor, saltgurka, ketchup, HP-sauce).

Dagens gröna: Vegetarisk brännesnuda med pepparrotskräm och hembakt bröd (pålägg, ev. riven färsk pepparrot).

Dessert: Skånsk äppelkaga med vaniljsås.

Fredagen den 25 oktober

Dagens lunch: Helstekt grisahals med gräddsås, pantofflor och brysselkål (gelé eller äppelmos).

Dagens alternativ: Nötköttbullar med gräddsås, pantofflor, brysselkål (lingon). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Quornfilé med gräddsås, pantofflor, brysselkål (gelé eller äppelmos).

Dessert: Spiddekaga (glass eller vispad grädde, sylt, bär).

Lördag den 26 oktober

Dagens lunch: Färsbiffar med potatisgratäng, rosépepparsås, vaxbönor (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kycklingfilé med potatisgratäng, rosépepparsås, vaxbönor (grönsallad).

Dagens gröna: Broccolipuckar med potatisgratäng, rosépepparsås, vaxbönor (grönsallad).

Dessert: Ingefärspäron (glass eller vispad grädde)

Söndagen 27 oktober

Dagens lunch: Örtbakad sej med vitvinsås, kokt potatis, ärtor (citron, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Lasagnette med vitlöksdressing (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk schnitzel, vitvinsås, kokt potatis, ärtor (citron, grönsallad).

Dessert: Toscakaka (lätvispad grädde).

Med reservation för ändringar. Smaklig Måltid!

Har du frågor angående matens innehåll eller köttets ursprungsland, kontakta köket:
Telefonnummer: 042-10 76 46 Mail: kungshultskok@helsingborg.se



Meny vecka 43, skånskt tema

Måndagen den 21 oktober

Kvällens enkla: *Branteviks-sill med kavring, pantofflor* (kokt ägg, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Raggmunkar med bacon (lingon).

Kvällens gröna: Raggmunkar med rödbets- och fetaoströra.

Tisdagen den 22 oktober

Kvällens enkla: Patentsmörgås (= stekt falukorv, stekt ägg, stekt lök) (bröd, garneringsgrönsaker). Läggs ihop och dekorerar på avdelningen.

Kvällsmat: *Skånsk vitkålsoppa med köttkorv* (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Skånsk vitkålsoppa med vegetarisk korv (smörgås).

Onsdagen den 23 oktober

Kvällens enkla: *Röda pölser med korvbröd, dansk ketchup* (rostad lök).

Bonustips, beställ med potatismos till de som önskar.

Kvällsmat: Tomatströmming med dillfrö, kokt potatis (kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

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

Bonustips, beställ med potatismos till de som önskar.

Torsdagen den 24 oktober

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

Kvällsmat: *Blodkorv med bacon, råkostsallad* (lingon)

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

Fredagen den 25 oktober

Kvällens enkla: *Kryddsill med pantofflor, gräddfil* (kokt ägg, kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: *Prinskorv med skånsk potatis* (stekt ägg).

Kvällens gröna: *Vegoprinsar med skånsk potatis* (stekt ägg).

Lördagen den 26 oktober

Kvällens enkla: Hallonkräm (gräddmjölk, smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Broccoligratäng med ädelost- och rökt höns, kokt potatis (grönsallad).

Kvällens gröna: Hallonkräm (gräddmjölk, smörgås).

Söndagen den 27 oktober

Kvällens enkla: Ostkaka med jordgubbskompott (vispad grädde). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Fläskpannkaka (lingon)

Kvällens gröna: Ostkaka med jordgubbskompott (vispad grädde).

Måltider i kursiv stil innebär att det är en klassisk skånsk maträtt.

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

