

Meny vecka 43

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 19 oktober

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

Dagens alternativ: Kungshults minestronesoppa med risoni (smörgås).

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

Dessert: Aprikoskräm (gräddmjölk).

Tisdagen den 20 oktober

Dagens lunch: Raggmunkar med stekt fläsk (lingonsylt).

Dagens alternativ: Kycklinggryta med cider och äpple, ris (grönsallad).

Dagens gröna: Raggmunkar, rödbetor- och fetaost, kall honungssås.

Dessert: Nyponsoppa med mandelbiskvier (lättvispad grädde eller glass).

Bonustips, varm gärna soppan lite.

Onsdagen den 21 oktober

Dagens lunch: Örtig fiskgratäng med vitlök och chili, ärtor kokt potatis.

Dagens alternativ: Wallenbergare med smält smör, kokt potatis och ärtor (lingonsylt).

Dagens gröna: Grönsakspuckar med smält smör, kokt potatis och ärtor (lingonsylt).

Dessert: Persikoklyftor (vispad grädde, glass eller kvarg, riven choklad).

Torsdagen den 22 oktober

Dagens lunch: Ärtsoppa med fläsk (senap, smörgås).

Dagens alternativ: Ost- och baconkorv, gurkmajonnäs, potatismos (senap, ketchup, ev. grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk ärtsoppa (senap, smörgås).

Dessert: Tunnpannkakor (vispad grädde eller glass, sylt).

Fredagen den 23 oktober

Dagens lunch: Fläsklägg med rotmos, skånsk senapssås (senap).

Dagens alternativ: Kycklinggratäng med turkiska smaker, ris, tomat-löksallad.

Dagens gröna: Vegetarisk korv med rotmos, skånsk senapssås (senap).

Dessert: Glass med bärsås. Bonustips, varm gärna såsen lite.

Lördag den 24 oktober

Dagens lunch: Fransk lammgryta med kokt potatis, haricots verts (gelé).

Dagens alternativ: Laxpudding med smält smör, haricots verts.

Dagens gröna: Vegetarisk fransk gryta med kokt potatis, haricots verts (gelé).

Dessert: Chokladkräm med smak av apelsin.

Söndagen 25 oktober

Dagens lunch: Kycklinglårfilé med stekt kulpotatis, rödvinssås, grönsaker.

Dagens alternativ: Kassler med stekt kulpotatis, rödvinssås, grönsaker.

Dagens gröna: Grönsakspuckar med stekt kulpotatis, rödvinssås, grönsaker.

Dessert: Citroncheesecake.

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 43

Måndagen den 10 oktober

Kvällens enkla: Ostkaka med jordgubbssylt (vispad grädde).

Kvällsmat: Husets chili con carne med ris, nachos (grönsallad, cremé fraiche).

Kvällens gröna: Ostkaka med jordgubbssylt (vispad grädde).

Tisdagen 20 oktober

Kvällens enkla: Kalvsylta med rödbetssallad och kokt potatis.

Kvällsmat: Köttbullar med blomkålstuvning och kokt potatis.

Kvällens gröna: Vegetariska färsbullar med blomkålstuvning och kokt potatis.

Onsdagen den 21 oktober

Kvällens enkla: Varmkorv med bröd, krämig senapsröra (ketchup, rostad lök).

Bonustips, beställ potatismos till den som önskar.

Kvällsmat: Kycklingnudelwok teriyaki style med sweet chilicréme.

Kvällens gröna: Vegetarisk nudelwok teriyaki style med sweet chilicréme.

Torsdagen den 22 oktober

Kvällens enkla: Apelsinris (matig smörgås).

Kvällsmat: Skinkfrestelse med riven morot.

Kvällens gröna: Apelsinris (matig smörgås).

Fredagen den 23 oktober

Kvällens enkla: Ostbricka med päronchutney (bröd, kex, druvor, oliver).

Bonustips, lägg gärna till chark eller annat önskat "plock".

Kvällsmat: Grekisk ospaj med tzatziki (grönsallad).

Kvällens gröna: Grekisk ospaj med tzatziki (grönsallad).

Lördagen den 24 oktober

Kvällens enkla: Blåbärskräm med vaniljkvarg (matig smörgås).

Kvällsmat: Pasta med skink- och ädelostsås (grönsallad).

Kvällens gröna: Blåbärskräm med vaniljkvarg (matig smörgås).

Söndagen den 25 oktober

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

Kvällsmat: Parisare med färsbiff, stekt ägg och formfranska (smörgåsgurka, salladsblad).

Obs, smörgåsen läggs ihop på plats i avdelningsköket.

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

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

