

Meny vecka 44

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 28 oktober

Dagens lunch: Köttkorv med pepparrotssås, kokt potatis och grönsaker (ev. riven pepparrot).

Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Rimmad oxbringa med rotfruktspytt, pepparrotssås (ev. riven pepparrot).

Dagens gröna: Grönsakspuckar med kokt potatis, pepparrotssås och grönsaker.

Dessert: Blåbärssoppa (maränger eller kardemummaskorpa, glass).

Tisdagen den 29 oktober

Dagens lunch: Fiskgratäng med champinjonsås, potatismos, ärtor, majs, paprika- blandning. Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kreolsk fläskköttsgryta (innehåller bl.a. korv, oliver, syltlök, paprika) med kokt potatis (grönsallad).

Dagens gröna: Kreolsk vegetarisk gryta med kokt potatis (grönsallad).

Dessert: Persikor (lättvispad grädde eller glass, riven choklad).

Onsdagen den 30 oktober

Dagens lunch: Kycklinggryta med svamp och paprika, kokt ris och grönsaker (grönsallad).

Dagens alternativ: Krämig kalvlevergryta med bacon och morot samt kokt potatis (lingon eller gelé).

Dagens gröna: Vegetarisk gryta med svamp och paprika, kokt ris och grönsaker (grönsallad).

Dessert: Änglamat.

Torsdagen den 31 oktober

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

Dagens alternativ: Lammfärsbiffar, varm myntasås, rostade rotfrukter (grönsallad).

Dagens gröna: Ärtsoppa (senap, smörgås).

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

Fredagen den 1 november

Dagens lunch: Fiskpudding med smält dillsmör, kokt potatis, grönsaker. Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Portergröna på fläskkött, kokt potatis, grönsaker (gelé).

Dagens gröna: Vegetarisk portergryta med kokt potatis, grönsaker (gelé).

Dessert: Chokladkräm med mintsmaak (lättvispad grädde).

Lördag den 2 november, alla helgons dag

Dagens lunch: Honungsglaserat benfritt revbensspjäll med rödkål, kokt potatis och gräddsås (äppelmos).

Dagens alternativ: Kalkonbröst med rödkål, kokt potatis, gräddsås (äppelmos).

Dagens gröna: Honungsglaserad quornfilé med rödkål, kokt potatis, gräddsås (äppelmos).

Dessert: Hallonsorbet med havrekokoskaka.

Söndagen 3 november

Dagens lunch: Skinkstek med svartvinbärssås, kokt potatis och herrgårdsgrönsaker (gelé).

Dagens alternativ: Panerad fisk med kall örtsås, kokt potatis, herrgårdsgrönsaker (citron).

Dagens gröna: Panerad filé med kall örtsås, kokt potatis, herrgårdsgrönsaker (citron).

Dessert: Vaniljpannacotta med nyponäck.

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 44

Måndagen den 28 oktober

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

Kvällsmat: Köttbullar med stuvade ärtor- och morötter, kokt potatis.

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

Tisdagen den 29 oktober

Kvällens enkla: Pumpasoppa med krutonger och crème fraiche (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Kyckling Alfredo med pasta tagliatelle och ärtor (grönsallad).

Kvällens gröna: Pumpasoppa med krutonger och crème fraiche (smörgås).

Onsdagen den 30 oktober

Kvällens enkla: Gammeldags fruktkompott (gräddmjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Gräddstuvad pyttipanna med stekt ägg (rödbetor, saltgurka).

Kvällens gröna: Gammeldags fruktkompott (gräddmjölk + smörgås).

Torsdagen den 31 oktober

Kvällens enkla: Grahamsgrynsgröt med björnbärskompott (gräddmjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Korvstroganoff med makaroner (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk stroganoff med makaroner (grönsallad).

Fredagen den 1 november

Fredagssmörgås: Laxmacka (bröd, garneringsgrönsaker, dill, ev. kokt ägg).

Kvällsmat: Vegetarisk tacopaj med majssalsa och nachos (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk tacopaj majssalsa och nachos (grönsallad).

Lördagen den 2 november

Kvällens enkla: Mannagrynspudding med russin (mjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Kycklingklubba med rotfruktsgratäng, skysås (grönsallad, gelé).

Kvällens gröna: Mannagrynspudding med russin (mjölk + smörgås).

Söndagen den 3 november

Kvällens enkla: Rökt kalkonbröst med potatissallad (grönsallad, bröd).

Kvällsmat: Nötfärs- och kålsoppa (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetarisk färs- och kålsoppa (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

