

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 26 oktober, potatisens dag

Dagens lunch: Rimmad oxbringa med skånsk potatis (senap, saltgurka).

Dagens alternativ: Blodpudding med äppelflask (lingonsylt).

Dagens gröna: Vegetarisk prinskorv med skånsk potatis (senap, saltgurka).

Dessert: Kronans kaka (lättsvispad grädde).

Tisdagen den 27 oktober

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

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

Dagens gröna: Grönsakspuckar med pepparrotssås, kokt potatis och grönsaker (riven pepparrot).

Dessert: Änglamat.

Onsdagen den 28 oktober

Dagens lunch: Fiskgratäng med champinjonsås, potatismos och gröna grönsaker.

Dagens alternativ: Koreansk fläskkötsgröta med jasminris (soja).

Dagens gröna: Koreansk vegetarisk gröta, jasminris (soja).

Dessert: Aprikoser (vispad grädde eller glass, kaksmul).

Torsdagen den 29 oktober

Dagens lunch: Grönsakssoppa med hembakt bröd med spenat (pålägg).

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

Dagens gröna: Grönsakssoppa med hembakt bröd med spenat (pålägg).

Dessert: Sockerkaka med hallon- och kokos.

Fredagen den 30 oktober

Dagens lunch: Fiskpudding à la Kungshult, smält dillsmör, kokt potatis, grönsaker.

Dagens alternativ: Portergröta på fläskkött, kokt potatis, grönsaker.

Dagens gröna: Vegetarisk portergröta, kokt potatis, grönsaker.

Dessert: Chokladmousse.

Lördag den 31 oktober, halloween

Dagens lunch: Honungsglaserad benfritt revben med rödkål, kokt potatis, cidersås (äppelmos).

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

Dagens gröna: Glaserad quornfilé med rödkål, kokt potatis, cidersås (äppelmos).

Dessert: Äppelparfait med kolasås.

Söndagen 1 november, allhelgonadagen

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

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

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

Dessert: Vaniljpannacotta med chokladdekoration.

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 26 oktober

Kvällens enkla: Potatis- och purjolökssoppa med krutonger (ev. smörgås).

Kvällsmat: Hönsköttbullar med stuvade ärtor- och morötter, kokt potatis (lingonsylt).

Kvällens gröna: Potatis- och purjolökssoppa med krutonger (ev. smörgås).

Tisdagen den 27 oktober

Kvällens enkla: Rökt kalkon med legymsallad, kokt potatis (bröd).

Kvällsmat: Köttfärssås med makaroner (ketchup, grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk färsås med makaroner (ketchup, grönsallad).

Onsdagen den 28 oktober

Kvällens enkla: Gammeldags fruktkompott (gräddmjölk, matig smörgås).

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

Kvällens gröna: Gammeldags fruktkompott (gräddmjölk, matig smörgås).

Torsdagen den 29 oktober

Kvällens enkla: Grahamsgrynsgröt med björnbärskompott (mjölk, matig smörgås).

Kvällsmat: Korvstroganoff med kokt potatis (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk stroganoff med kokt potatis (grönsallad).

Fredagen den 30 oktober

Fredagssmörgås: Laxmacka med kallrökt lax och hovmästaresås (bröd, salladsblad, dill, gurka).

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

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

Lördagen den 31 oktober

Kvällens enkla: Mannagrynspudding med russin (gräddmjölk, matig smörgås).

Kvällsmat: Kycklingdrumsticks med krämig pastasallad (grönsallad).

Bonustips, varm gärna kycklingen till de som önskar.

Kvällens gröna: Mannagrynspudding med russin (gräddmjölk, matig smörgås).

Söndagen den 1 november

Kvällens enkla: Två sorters sill med kokt potatis (kavring, kokt ägg, smakrik ost).

Kvällsmat: Pumpapaj med örtdressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Pumpapaj med örtdressing (grönsallad).

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

