

Meny vecka 46

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 11 november

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

Dagens alternativ: Fisksoppa med citron- och örter (smörgås). Lättuggat alternativ.

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

Dessert: Aprikoskräm (gräddmjölk).

Tisdagen den 12 november

Dagens lunch: Örtig fiskgratäng med vitlök och chili, grönsaker, kokt potatis (grönsallad). Lättuggat alternativ.

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

Dagens gröna: Vegetarisk gryta med cider och äpple, ris (grönsallad).

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

Onsdagen den 13 november

Dagens lunch: Raggmunkar med stekt fläsk (lingon).

Dagens alternativ: Kökets färssås med spaghetti (grönsallad, riven ost). Lättuggat alternativ.

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

Dessert: Persikor (vispad grädde eller glass).

Torsdagen den 14 november

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

Dagens alternativ: Fiskgratäng Bordelaise med potatismos, grönsaker (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Ärtsoppa (senap, smörgås).

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

Fredagen den 15 november

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

Dagens alternativ: Lunchkorv med gurkmajonnäs, stekt potatis (senap, ketchup, grönsallad).

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

Dessert: Fruktsoppa med smak, apelsin, aprikos, russin (söt skorpa).

Lördag den 16 november

Dagens lunch: Nötköttsgryta med pepparrot, kokt potatis (ev. riven pepparrot).

Dagens alternativ: Makaronipudding med smält smör (lingon, grönsallad).

Dagens gröna: Grönsaksgryta med pepparrot, kokt potatis (ev. riven pepparrot).

Dessert: Chokladkräm (skivad apelsin).

Söndagen 17 november

Dagens lunch: Kycklinglårfile med svampsås, kokt potatis, grönsaker (gelé, grönsallad).

Dagens alternativ: Kassler med svampsås, kokt potatis, grönsaker (gelé, grönsallad).

Dagens gröna: Grönsakspuckar med svampsås, kokt potatis, grönsaker (gelé, grönsallad).

Dessert: Glass med bärsås (maränger, rån). Bonustips, varm gärna såsen lite.

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 46

Måndagen den 11 november

Kvällens enkla: Quornburgare med bröd, dressing (salladsblad, skivad tomat, rödlök).
Bonustips, beställ potatismos till, eller gör pommes i egen ugn. Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Höstgrönsakssoppa med kallskuret (bröd).

Kvällens gröna: Quornburgare med bröd, dressing (salladsblad, skivad tomat, rödlök).

Tisdagen 12 november

Kvällens enkla: Kalvsylta med rödbetsallad (bröd, garneringsgrönsaker).

Kvällsmat: Köttbullar med blomkålstuvning och kokt potatis (lingon). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetariska färsbullar med blomkålstuvning och kokt potatis (lingon).

Onsdagen den 13 november, smörgåstårtans dag

Kvällens enkla: Apelsinris (matig smörgås).

Kvällsmat: Smörgåstårta med tonfisk och räkor (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk smörgåstårta (grönsallad).

Torsdagen den 14 november, ostkakans dag

Kvällens enkla: Hemlagad ostkaka (vispad grädde, sylt). Lättuggat alternativ.

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

Kvällens gröna: Hemlagad ostkaka (vispad grädde, sylt).

Fredagen den 15 november

Fredagssmörgås: Kycklingröra med smak av curry & mango (bröd, garneringsgrönsaker).

Kvällsmat: Köttfärspaj med rhode island (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk färsfaj med rhode island (grönsallad).

Lördagen den 16 november

Kvällens enkla: Drottningkompott (gräddmjölk, matig smörgås). Lättuggat alternativ.

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

Kvällens gröna: Drottningkompott (gräddmjölk, matig smörgås).

Söndagen den 17 november

Kvällens enkla: Mannagrynsgröt (mjölk, sylt eller äppelmos + matig smörgås).

Kvällsmat: Färsbiff med stekt potatis, paprika och lök samt senapskräm. Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Mannagrynsgröt (mjölk, sylt eller äppelmos + 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

