

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 9 november

Dagens lunch: Pepparrotskött på fläskkött med kokt potatis och bukettgrönsaker (extra pepparrot).

Dagens alternativ: Kroppkakor med smält smör (lingonsylt).

Dagens gröna: Vegetarisk gryta med pepparrotssmak, kokt potatis och bukettgrönsaker (extra pepparrot).

Dessert: Fruktscocktail (vispad grädde eller glass).

Tisdagen den 10 november, Mårten gås

Dagens lunch: Helstekt kalkonbröst med gräddsås, brysselkål, rödkål, kokt potatis (gelé eller äppelmos).

Dagens alternativ: Fläskschnitzel med gräddsås, brysselkål, rödkål och kokt potatis.

Dagens gröna: Quornfilé med gräddsås, brysselkål, rödkål, kokt potatis (gelé eller äppelmos).

Dessert: Skånsk äppelkaka med vaniljsås.

Onsdagen den 11 november

Dagens lunch: Torskburgare med remouladsås, ärtor, kokt potatis (citron, grönsallad).

Dagens alternativ: Korvstroganoff med ärtor, kokt potatis (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk korvstroganoff med ärtor, kokt potatis (grönsallad).

Dessert: Jordgubbsmousse (rån eller söt skorpa).

Torsdagen den 12 november

Dagens lunch: Ärtsoppa med fläsk och hembakt bröd (senap, pålägg).

Dagens alternativ: Pyttipanna med stekt ägg, rivna morötter (ketchup, rödbetor, worcestershiresås).

Dagens gröna: Vegetarisk ärtsoppa och hembakt bröd (senap, pålägg).

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

Fredagen den 13 november

Dagens lunch: Laxpudding med smält dillsmör, gröna grönsaker (citron, dill).

Dagens alternativ: Ungersk kycklinggratäng med paprikasmak, ris (grönsallad).

Dagens gröna: Ungersk quorngratäng med paprikasmak, ris (grönsallad).

Dessert: Glass med chokladsås (rån, maräng).

Lördag den 14 november, ostkakans dag

Dagens lunch: Pannbiff med stekt lök, brunsås, kokt potatis, grönsaker (lingonsylt).

Dagens alternativ: Fläskköttsgryta med enbärssmak, kokt potatis, grönsaker (gelé).

Dagens gröna: Vegetarisk färspuck med stekt lök och brunsås, kokt potatis, grönsaker (lingonsylt).

Dessert: Ostkaka (lätvispad grädde eller kvarg, sylt).

Söndagen 15 november

Dagens lunch: Kycklingfilé med potatisgratäng, bearnaisesås, broccoli.

Dagens alternativ: Lättpanerad flundra med smält smör, kokt potatis, broccoli (citron).

Dagens gröna: Quornfile med potatisgratäng, bearnaisesås, broccoli.

Dessert: Tiramisu.

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 9 november

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

Kvällsmat: Stekt prinskorv med blomkålstuvning och kokt potatis.

Kvällens gröna: Vegetarisk prinskorv med blomkålstuvning och kokt potatis.

Tisdagen den 10 november

Kvällens enkla: Krämig sparrissoppa med knäckebrödskrutonger (ev. smörgås).

Kvällsmat: Laxbullar och sås med morot och hummersmak, kokt potatis (grönsallad).

Kvällens gröna: Krämig sparrissoppa med knäckebrödskrutonger (ev. smörgås).

Onsdagen den 11 november

Kvällens enkla: Våfflor med bärkompott (vispad grädde eller glass).

Kvällsmat: Broccoligratäng med skinksås och kokt potatis (grönsallad).

Kvällens gröna: Våfflor med bärkompott (vispad grädde eller glass).

Torsdagen den 12 november

Kvällens enkla: Risgrynsgröt (mjölk och kanel eller saftsås, matig smörgås).

Kvällsmat: Linsbolognese med pasta tagliatelle (riven ost, grönsallad).

Kvällens gröna: Linsbolognese med pasta tagliatelle (riven ost, grönsallad).

Fredagen den 13 november, smörgåstårtans dag

Kvällens enkla: Wienerkorv med korvbröd och gurkmajonnäs (senap, ketchup, rostad lök).
Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällsmat: Kalkonsmörgåstårta med italienska smaker (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk smörgåstårta med italienska smaker (grönsallad).

Lördagen den 14 november

Kvällens enkla: Ostbricka med rabarberchutney (bröd, kex, druvor, frukt).

Bonustips, lägg till charkprodukter om det önskas.

Kvällsmat: Räksoppa med dill och miniostpaj (ev. smörgås).

Kvällens gröna: Ostbricka med rabarberchutney (bröd, kex, druvor, frukt).

Bonustips, lägg till charkprodukter om det önskas.

Söndagen den 15 november

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

Kvällsmat: Vegetarisk moussaka med tzatziki (grönsallad, oliver).

Kvällens gröna: Vegetarisk moussaka med tzatziki (grönsallad, oliver).

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

