

Temameny för skånsk vecka 47

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 16 november

Dagens skånska lunch: Blodkorv med bacon och lingonvitkål (extra lingonsylt).

Dagens alternativ: Köttfärssås med spaghetti och brytböner (grönsallad, riven ost).

Dagens gröna: Vegetarisk färssås med spaghetti och brytböner (grönsallad, riven ost).

Skånsk dessert: Stikkelbärskräм (gräddmjölk).

Tisdagen den 17 november

Dagens skånska lunch: Fläsklägg med rabbemos (senap).

Dagens alternativ: Potatis- och kycklinggratäng med grekisk smak och tzatziki (grönsallad).

Dagens gröna: Potatis- och quorngratäng med grekisk smak och tzatziki (grönsallad).

Dessert: Falsk kalvdans (sylt, vispad grädde).

Onsdagen den 18 november

Dagens skånska lunch: Kokt torsk med skånsk senapssås, pantofflor, ärtor (ev. extra senap).

Dagens alternativ: Bruna böner med stekt fläsk. Bonustips, beställ kokt potatis till de som önskar.

Dagens gröna: Bruna böner med quornschnitzel. Bonustips, beställ kokt potatis till de som önskar.

Skånsk dessert: Skånsk släbosnus.

Torsdagen den 19 november

Dagens skånska lunch: Brännesnuda med pepparrotskräm och hembakt bröd (pålägg).

Dagens alternativ: Färsbiffar med champinjonsås och kokt potatis (smörgåsgurka).

Dagens gröna: Vegetarisk brännesnuda med pepparrotskräm och hembakt bröd (pålägg).

Skånsk dessert: Skånsk äpplekaga med vaniljsås.

Fredagen den 20 november

Dagens skånska lunch: Stekt grishals med gräddsås, pantofflor och brysselkål (äppelmos).

Dagens alternativ: Nötköttbullar med gräddsås, pantofflor, brysselkål (lingonsylt).

Dagens gröna: Quornfilé med gräddsås, pantofflor och brysselkål (äppelmos).

Skånsk dessert: Spiddekaga (lättvispad grädde eller glass, bär).

Lördag den 21 november

Dagens lunch: Ansjovismarinerad sej med gubbröra, smält smör, kokt potatis och ärter.

Dagens alternativ: Spenatsoppa med miniostpaj (kokt ägg, ev. smörgås).

Dagens gröna: Spenatsoppa med miniostpaj (kokt ägg, ev. smörgås).

Skånsk dessert: Hyllebärssoppa med äppeltärningar (mandelklimp, mandelbiskvier eller glass).

Söndagen 22 november

Dagens skånska lunch: Skånsk kalops med pantofflor (rödbetor).

Dagens alternativ: Västerbottenostpaj med gräslökskräm (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk skånsk kalops med pantofflor (rödbetor).

Dessert: Sviskonkompott (gräddmjölk).

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 47

Måndagen den 16 november

Kvällens enkla: Patentsmörgås med falukorv, stekt ägg och stekt lök (rostat bröd, senap, ketchup).
Obs, smörgåsen läggs ihop på plats i avdelningsköket.

Skånsk kvällsmat: Skånsk vitkålssoppa med frikadeller (smörgås).

Kvällens gröna: Skånsk vitkålssoppa med grönsaksfrikadeller (smörgås).

Tisdagen den 17 november

Kvällens enkla skåning: Brantevikssill med kavring och pantofflor (kokt ägg, smakrik ost).

Kvällsmat: Potatisbullar med skinkröra (grönsallad).

Kvällens gröna: Potatisbullar med kökets tofuröra (grönsallad).

Onsdagen den 18 november

Kvällens enkla skåning: Porting med potatismos (senap, ketchup, rostad lök).

Kvällsmat: Broccoli- och fetaostsås med pasta (grönsallad).

Kvällens gröna: Broccoli- och fetaostsås med pasta (grönsallad).

Torsdagen den 19 november

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

Skånsk kvällsmat: Stekt sill med potatismos, smält smör (lingonsylt).

Kvällens gröna: Mannagrynsgröt (mjölk, kanel eller sylt, matig smörgås).

Fredagen den 20 november

Fredagssmörgås: Rökt kalkon med mimosasallad (bröd, salladsblad, färska garneringsgrönsaker).

Skånsk kvällsmat: Prinskorv med skånsk potatis (senap).

Kvällens gröna: Vegetarisk prinskorv med skånsk potatis (senap).

Lördagen den 21 november

Kvällens enkla skåning: Kryddsill med pantofflor, gräddfil (kokt ägg, kavring, smakrik ost).

Kvällsmat: Krämig kycklinggryta med dijon och syltlök, kokt potatis (grönsallad).

Kvällens gröna: Krämig vegetarisk gryta med dijon och syltlök, kokt potatis (grönsallad).

Söndagen den 22 november

Kvällens enkla: Hallonkräm (gräddmjölk, matig smörgås).

Skånsk kvällsmat: Skånsk äggakaga med stekt fläsk (lingonsylt).

Kvällens gröna: Hallonkräm (gräddmjölk, 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

