

Meny vecka 48

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 25 november

Dagens lunch: Blomkålsgratäng med skinkstuvning och kokt potatis (grönsallad).

Dagens alternativ: Kycklinggryta Marengo med kokt potatis, gröna bönor (grönsallad).

Dagens gröna: Blomkålsgratäng med quornstuvning och kokt potatis (grönsallad).

Dessert: Nyponsoppa (lättvispad grädde eller glass, mandelbiskvier). Bonustips, varm gärna soppan lite.

Tisdagen den 26 november

Dagens lunch: Fiskpudding med smält smör, kokt potatis och rivna morötter.

Dagens alternativ: Stekt falukorv, stuvade makaroner (blanda sås med makaroner), rivna morötter (senap, ketchup). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Stekt vegetarisk korv, stuvade makaroner (blanda sås med makaroner), rivna morötter (senap, ketchup).

Dessert: Änglamat.

Onsdagen den 27 november

Dagens lunch: Köttkorv med rotmos, senapssås (senap). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Lasagnette med hönsfärs, basilikadressing (grönsallad).

Dagens gröna: Grönsakspuck, rotmos, senapssås (senap).

Dessert: Citronsoppa med kardemummaskorpor.

Torsdagen den 28 november

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

Dagens alternativ: Färsbiffar med brunsås, kokt potatis, grönsaker (lingon). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Ärtsoppa (senap, smörgås).

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

Fredagen den 29 november

Dagens lunch: Nötköttsgryta med äppelcrème, kokt potatis (grönsallad).

Dagens alternativ: Fransk fisksoppa med aioli, bröd. Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Quorn gryta med äppelcrème, kokt potatis (grönsallad).

Dessert: Hallonkräm (gräddmjölk).

Lördag den 30 november, kåldolmens dag

Dagens lunch: Kåldolmar med gräddsås, kokt potatis, rårörda lingon (ättiksgurka).

Dagens alternativ: Kycklingstroganoff med kokt potatis, grönsaker (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetariska kåldolmar med gräddsås, kokt potatis, rårörda lingon (ättiksgurka).

Dessert: Citronfromage (hallon eller bär).

Söndagen 1 december, första advent och glöggens dag

Dagens lunch: Skinkstek med rödkål, gräddsås, kokt potatis (äppelmos eller gelé).

Dagens alternativ: Nötfärsköttbullar med rödkål, gräddsås, kokt potatis. Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Grönsaksfärsbullar med rödkål, gräddsås, kokt potatis.

Dessert: Glass med glöggås. 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 48

Måndagen den 25 november

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

Kvällsmat: Ostgratinerade champinjoncrepes med pizzasallad.

Kvällens gröna: Ostgratinerade champinjoncrepes med pizzasallad.

Tisdagen den 26 november

Kvällens enkla: Krämig tomatsoppa med mild vitlökscrème fraiche (matig smörgås).

Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Parisare-smörgås (ättiksgurka eller saltgurka, salladsblad, persilja).

Läggs ihop och garneras på avdelningen. Bonustips, rosta gärna brödet.

Kvällens gröna: Krämig tomatsoppa med mild vitlökscrème fraiche (matig smörgås).

Onsdagen den 27 november

Kvällens enkla: Stekt inlagd strömming på kavring (salladsblad, skivad rödlök).

Kvällsmat: Ugnspannkaka med bacontärningar och bönsallad.

Kvällens gröna: Ugnspannkaka och bönsallad.

Torsdagen den 28 november

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

Kvällsmat: Västerbottenstap med tångkaviarkräm (grönsallad).

Kvällens gröna: Västerbottenstap med tångkaviarkräm (grönsallad).

Fredag den 29 november

Fredagssmörgås: Rostbiff med remouladsås (bröd, garneringsgrönsaker, rostad lök, persilja).

Kvällsmat: Kycklingspett med klyftpotatis, tzatziki (grönsallad).

Kvällens gröna: Grönsaksspett med klyftpotatis, tzatziki (grönsallad).

Lördagen den 30 november

Kvällens enkla: Ostbricka med två sorters ost och päronchutney (kex, bröd, druvor, oliver).

Bonustips, lägg gärna till valfri chark.

Kvällsmat: Janssons frestelse (kokt ägg, kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetarisk Janssons frestelse (kokt ägg, kavring, smakrik ost).

Söndagen den 1 december

Kvällens enkla: Pressylta med rödbetssallad (vörtbröd, garneringsgrönsaker).

Kvällsmat: Strömmingslåda med dill- och senap, kokt potatis (kavring, smakrik ost).

Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetariska färsbullar, rödbetssallad (vörtbröd, garneringsgrönsaker).

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

