

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 24 november

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

Dagens alternativ: Mild asiatisk kycklingryta med ris (soja, grönsallad).

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

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

Bonustips, varm soppan till de som önskar.

Tisdagen den 25 november

Dagens lunch: Bohusländsk fiskpudding med smält smör, kokt potatis och rivna morötter. Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Stekt falukorv med stuvade makaroner (blanda makaroner med såsen), rivna morötter (ketchup, riven muskot). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk korv, stuvade makaroner (blanda makaroner med såsen), rivna morötter (ketchup, riven muskot).

Dessert: Änglamat.

Onsdagen den 26 november

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

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

Dagens gröna: Grönsakspuck med rotmos och senapssås (senap).

Dessert: Skogsbärskräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 27 november

Dagens lunch: Skånsk vitkålssoppa med frikadeller (smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Färsbiff med brunsås, kokt potatis och grönsaker (lingon, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Skånsk vitkålssoppa med grönsaksfrikadeller (smörgås).

Dessert: Päronpaj med vaniljkvarg.

Fredagen den 28 november

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

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

Dagens gröna: Quornryta med äppelcremé, kokt potatis (grönsallad).

Dessert: Minimunkar med noisette.

Lördag den 29 november

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

Dagens alternativ: Nötfärsköttbullar med rödkål, gräddsås och kokt potatis (smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Grönsaksfärsbullar med rödkål, gräddsås och kokt potatis (smörgåsgurka).

Dessert: Lingonfromage.

Söndagen 30 november, kåldolmens dag och första advent

Dagens lunch: Kåldolmar med skysås, kokt potatis, rårörda lingon (smörgåsgurka).

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

Dagens gröna: Vegetariska kåldolmar med skysås, kokt potatis, rårörda lingon (smörgåsgurka).

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 24 november

Kvällens enkla: Gammeldags fruktkompott (gräddmjölk). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Ostgratinerade champinjoncrepes med pizzasallad (ev. grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Ostgratinerade champinjoncrepes med pizzasallad (ev. grönsallad).

Tisdagen den 25 november

Kvällens enkla: Gräddig tomatsoppa med basilika, mild vitlökscremé fraiche (smörgås).

Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Parisare med färsbiff, stekt ägg på formfranska (saltgurka, salladsblad).

Smörgåsen läggs ihop på plats. Glöm inte att rosta brödet.

Kvällens gröna: Gräddig tomatsoppa med basilika, mild vitlökscremé fraiche (smörgås).

Onsdagen den 26 november

Kvällens enkla: Grillkorv med bröd, gurkmajonnäs (senap, ketchup, rostad lök).

Kvällsmat: Potatisbullar med bacontärningar, bönsallad (lingon).

Kvällens gröna: Potatisbullar med bönsallad (lingon).

Torsdagen den 27 november

Kvällens enkla: Mannagrynsgröt (kanel eller sylt, mjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Västerbottenostpaj med tångkaviarkräm (grönsallad).

Kvällens gröna: Västerbottenostpaj med tångkaviarkräm (grönsallad).

Fredag den 28 november

Fredagssmörgås: Kökets tonfiskröra med mjukt tunnbröd (salladsblad, skivad tomat).

Rullarna läggs ihop på plats. Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Kycklingspett med stekt potatis, tzatziki (grönsallad, oliver).

Kvällens gröna: Grönsaksspett med stekt potatis, tzatziki (grönsallad, oliver).

Lördagen den 29 november

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

Bonustips, lägg gärna till charkprodukter. Lättuggat alternativ.

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

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

Söndagen den 30 november

Kvällens enkla: Pressylta med rödbetssallad (bröd, garneringsgrönsaker). Lättuggat alternativ.

Smörgåsen läggs ihop på plats.

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

Kvällens gröna: Vegetariska färsbullar med rödbetssallad (bröd, 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

