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 23 november
Dagens lunch: Blomkålsgratäng med skinkstuvning och kokt potatis.
Dagens alternativ: Mild asiatisk kycklinggryta med ris (soja).
Dagens gröna: Blomkålsgratäng med quornstuvning och kokt potatis.
Dessert: Nyponsoppa (vispad grädde eller glass). Bonustips, värm gärna soppan lite.

Tisdagen den 24 november
Dagens lunch: Köttkorv med rotmos och senapssås (senap).
Dagens alternativ: Lasagnette med hönsfärs och basilikadressing (grönsallad).
Dagens gröna: Grönsakspuckar med rotmos och senapssås (senap).
Dessert: Änglamat.

Onsdagen den 25 november
Dagens lunch: Fiskarens fiskgratäng med kaviarsås, potatismos och brytbönor.
Dagens alternativ: Stekt falukorv, stuvade makaroner (blanda makaroner med sås), brytbönor (ketchup, senap, muskot).
Dagens gröna: Vegetarisk korv, stuvade makaroner (blanda makaroner med sås), brytbönor (ketchup, senap, muskot).
Dessert: Päronpaj med vaniljsås.

Torsdagen den 26 november
Dagens lunch: Ärtsoppa med fläsk (senap, smörgås).
Dagens alternativ: Färsbiff med brunsås, kokt potatis, grönsaker (lingonsylt, smörgåsgurka).
Dagens gröna: Vegetarisk ärtsoppa (senap, smörgås).
Dessert: Pannkakor (vispad grädde, kvarg eller glass, sylt).

Fredagen den 27 november
Dagens lunch: Nötköttsgryta med äpplecremé, kokt potatis (smörgåsgurka).
Dagens alternativ: Fransk fisksoppa med aioli och bröd.
Dagens gröna: Quorngryta med äpplecremé, kokt potatis (smörgåsgurka).
Dessert: Minimunkar med nougatfyllning.

Lördag den 28 november
Dagens lunch: Skinkstek med rödkål, gräddsås och kokt potatis (äppelmos, smörgåsgurka).
Dagens alternativ: Nötfärsköttbullar med rödkål, gräddsås, kokt potatis (smörgåsgurka).
Dagens gröna: Grönsaksfärsbullar med rödkål, gräddsås och kokt potatis (smörgåsgurka).
Dessert: Jordgubb- och vitchokladmousse.

Söndagen 29 november, första advent
Dagens lunch: Kasslergratäng med spenat och kokt potatis.
Dagens alternativ: Kycklingstroganoff med kokt potatis, grönsaker (grönsallad).
Dagens gröna: Quorngratäng med spenat och kokt potatis.
Dessert: Glass med glöggsås.

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 23 november
Kvällens enkla: Wienerkorv med bröd, rostad lök (senap, ketchup, bostongurka).
Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.
Kvällsmat: Ostgratinerade champinjoncrepes med pizzasallad.
Kvällens gröna: Ostgratinerade champinjoncrepes med pizzasallad.

Tisdagen den 24 november
Kvällens enkla: Gräddig tomatsoppa med basilika, mild vitlökscreme fraiche (smörgås).
Kvällsmat: Dansk femöring (färsbiff med löktäcke) med stekt potatis (stekt ägg, persilja).
Kvällens gröna: Gräddig tomatsoppa med basilika, mild vitlökscreme fraiche (smörgås).

Onsdagen den 25 november
Kvällens enkla: Skogsbärskräm (gräddmjölk, matig smörgås).
Kvällsmat: Vårrullar med ris och varm sötsur sås (soja). Obs, vårrullarna värms på avdelningens kök.
Kvällens gröna: Vårrullar med ris och varm sötsur sås (soja).
Obs, vårrullarna värms på avdelningens kök.

Torsdagen den 26 november
Kvällens enkla: Risgrynsgröt (mjölk, kanel, smörgås).
Kvällsmat: Vegetarisk tacopaj med majssalsa och nachos (grönsallad).
Kvällens gröna: Vegetarisk tacopaj med majssalsa och nachos (grönsallad).

Fredag den 27 november
Kvällens enkla: Kökets tonfiskröra med mjukt tunnbröd (strimlad sallad, färska grönsaker).
Kvällsmat: Kycklingspett med stekt pyttpotatis, paprikakräm (grönsallad).
Kvällens gröna: Grönsaksspett, stekt pyttpotatis, paprikakräm (grönsallad).

Lördagen den 28 november
Kvällens enkla: Ostbricka med päronchutney (kex, oliver, druvor, frukt).
Bonustips, lägg till chark om det önskas.
Kvällsmat: Janssons frestelse (kokt ägg, kavring, smakrik ost).
Kvällens gröna: Vegetarisk Janssons frestelse (kokt ägg, kavring, smakrik ost).

Söndagen den 29 november
Kvällens enkla: Pressylta med rödbetssallad (vörtbröd, färska grönsaker).
Kvällsmat: Strömmingslåda med dill och senap, kokt potatis (kavring, smakrik ost).
Kvällens gröna: Vegetariska kalla färsbullar med rödbetssallad (vörtbröd, färska grönsaker).

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