

Meny vecka 5

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 27 januari

Dagens lunch: Biff a´ la Lindström med gräddsås, kokt potatis, brytböner.

Dagens alternativ: Gräddstuvad oxpytt med stekt ägg (rödbetor). Blanda pytten med gräddsåsen i avdelningsköket.

Dagens gröna: Grönsakspuck a´ la Lindström med gräddsås, kokt potatis, brytböner.

Dessert: Skogsbärskräm (gräddmjölk).

Tisdagen den 28 januari

Dagens lunch: Stekt falukorv med potatismos, kokta grönsaker (senap, ketchup, bostongurka).

Dagens alternativ: Kycklinggryta med örter och pasta (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk gryta med örter och pasta (grönsallad).

Dessert: Fruktcocktail (glass eller vispad grädde).

Onsdagen den 29 januari

Dagens lunch: Laxpudding med smält smör och ärtor.

Dagens alternativ: Fyllt paprika med bulgur, myntayoghurt (grönsallad).

Dagens gröna: Fyllt paprika med bulgur, myntayoghurt (grönsallad).

Dessert: Äppelkräm (gräddmjölk).

Torsdagen den 30 januari

Dagens lunch: Morots- och ingefärssoppa med ärtcrème, gröna grönsaker (smörgås).

Dagens alternativ: Kasslergratäng med spenat, kokt potatis, gröna grönsaker (grönsallad).

Dagens gröna: Morots- och ingefärssoppa med ärtcrème, gröna grönsaker (smörgås).

Dessert: Ananaspaj med vaniljsås.

Fredagen den 31 januari

Dagens lunch: Panerad fläskschnitzel med skysås, stekt potatis, ärtor (grönsallad, citronklyfta).

Dagens alternativ: Strömmingslåda med pepparrot, potatismos, ärtor.

Dagens gröna: Grönsaksschnitzel med skysås, stekt potatis, ärtor (grönsallad, citronklyfta).

Dessert: Lingonfromage, lingon (chokladdekor).

Lördag den 1 februari

Dagens lunch: Fiskgryta med fänkål och saffran, kokt potatis (baguette).

Dagens alternativ: Midvintergratäng med kokt potatis (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk midvintergratäng med kokt potatis (grönsallad).

Dessert: Glass (ex. strössel, sås, maränger, bär).

Söndagen 2 februari

Dagens lunch: Benfritt revbens med rödkål, kokt potatis, skysås (äppelmos, ättiksgurka).

Dagens alternativ: Indisk kalkongryta med basmatiris (grönsallad).

Dagens gröna: Marinerad quorn med rödkål, kokt potatis, skysås (äppelmos, ättiksgurka).

Dessert: Kolamousse med vaniljdoftande blåbärskompott.

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 5

Måndagen den 27 januari

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

Kvällsmat: Tomatströmming med dillfrö och kokt potatis (kavring, smakrik ost).

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

Tisdagen den 28 januari

Kvällens enkla: Grönkålsoppa med miniostpaj (ev. smörgås).

Kvällsmat: Fiskbullar i dillsås med kokt potatis och riven morot.

Kvällens gröna: Grönkålsoppa med miniostpaj (ev. smörgås).

Onsdagen den 29 januari

Kvällens enkla: Ostkaka med jordgubbskompott (lätvispad grädde).

Kvällsmat: Shepards paj (köttfärs- och potatismos gratäng) (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk shepards paj (grönsallad).

Torsdagen den 30 januari

Kvällens enkla: Hallonkräm (gräddmjölk + matig smörgås).

Kvällsmat: Hönsköttbullar, krämig tomatsås, pasta (grönsallad).

Kvällens gröna: Hallonkräm (gräddmjölk + matig smörgås).

Fredagen den 31 januari

Fredagsmörgås: Laxmacka (bröd, garneringsgrönsaker, dill).

Kvällsmat: Nötfärs- och kålsoppa (smörgås).

Kvällens gröna: Vegetarisk färs och kålsoppa (smörgås).

Lördagen den 1 februari

Kvällens enkla: Mannagrynspudding med russin (lätvispad grädde, sylt).

Kvällsmat: Blomkålsgratäng med skinkstuvning och kokt potatis (grönsallad).

Kvällens gröna: Mannagrynspudding med russin (lätvispad grädde, sylt).

Söndagen den 2 februari

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

Bonustips; beställ potatismos till de som önskar.

Kvällsmat: Köttfärspaj med vitlöksdressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk färspaj med vitlöksdressing (grönsallad).

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

