

Meny vecka 50

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 9 december, pepparkakans dag.

Dagens lunch: Isterband med persiljestuvad potatis (rödbetor).

Bonustips, hjälp matgästen med skinnen på korven.

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

Dagens gröna: Vegetarisk korv med persiljestuvad potatis (rödbetor).

Dessert: Mjuk pepparkaka med lingonfrosting.

Tisdagen den 10 december, nobel

Förrätt: Bakad gulbeta, créme smaksatt med dill och timjan, tångkaviar (färsk dill).

Varmrätt: Kokt lättrimmad torsk, stekt svamp- och kulpotatis, hummersås, picklad kålrabbi- och morot.

Grön förrätt: Bakad gulbeta, créme smaksatt med dill och timjan, tångkaviar (färsk dill).

Grön varmrätt: Stekt blomkålsskiva, stekt svamp- och kulpotatis, gräddsås, picklad kålrabbi- och morot.

Dessert: Chokladkaka med smörkolasås med lingon, lingon- och créme fraicheparfait (maräng, frysta lingon).

Onsdagen den 11 december

Dagens lunch: Köttfärslåda med tomattäcke, tomatsås, kokt potatis och grönsaker. Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Stekt falukorv med gurkmajonnäs, kokt potatis (grönsallad, senap, ketchup).

Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk färslåda med tomattäcke, tomatsås, kokt potatis och grönsaker.

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

Torsdagen den 12 december

Dagens lunch: Krämig rotfruktssoppa, bröd (pålägg).

Dagens alternativ: Indisk kyckling- och rispytt med currykräm. Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Krämig rotfruktssoppa, bröd (pålägg).

Dessert: Pannkakor (vispad grädd eller glass, sylt).

Fredagen den 13 december, lucia

Dagens lunch: Lutfisk med skånsk senapssås, kokt potatis, ärtor (skånsk senap, ev. krossad kryddpeppar). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Stekt fläsk med bruna bönor, kokt potatis.

Dagens gröna: Quornfilé med skånsk senapssås, kokt potatis, ärtor (skånsk senap).

Dessert: Ris a la malta med saftsås.

Lördag den 14 december

Dagens lunch: Helstekt fläskkarré, kokt potatis, grönpepparsås, grönsaker (grönsallad).

Dagens alternativ: Broccoli, skink och -ostpaj med dillkräm (grönsallad).

Dagens gröna: Broccoli- och ostpaj med dillkräm (grönsallad).

Dessert: Aprikoskräm (gräddmjölk, söt skorpa).

Söndagen 15 december, 3:e advent

Dagens lunch: Pepparrotskött med kokt potatis, haricots verts.

Dagens alternativ: Laxpudding, smält smör, haricots verts.

Dagens gröna: Morotspudding, smält smör, haricots verts.

Dessert: Päron med mintchokladsås (vispad grädd eller glass).

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 50

Måndagen den 9 december

Kvällens enkla: Smörgås med rökt kalkon med dallas-sallad (bröd, garneringsgrönsaker).

Kvällsmat: Ugnspannkaka och stek fläsk (lingon).

Kvällens gröna: Ugnspannkaka, bönsallad (lingon).

Tisdagen den 10 december, nobel

Kvällens enkla: Kungshults skagenröra med rågbröd (citron, dill, garneringsgrönsaker).

Kvällsmat: Vegetarisk lasagnette med linser och basilika, vitlöksdressing (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetarisk lasagnette med linser och basilika, vitlöksdressing (grönsallad).

Onsdagen den 11 december

Kvällens enkla: Krämig svampsoppa med krutonger (smörgås, persilja). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Prinskorv med stuvad spenat, kokt potatis (ägghalva eller stekt ägg).

Kvällens gröna: Svampsoppa med krutonger (smörgås, persilja).

Torsdagen den 12 december

Kvällens enkla: Quornburgare med bröd, dressing (salladsblad, skivad tomat, rödlök).

Bonustips, servera med chips eller gör pommes i egen ugn. Rosta gärna bröden.

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

Kvällens gröna: Quornburgare med bröd, dressing (salladsblad, skivad tomat, rödlök).

Bonustips, servera med chips eller gör pommes i egen ugn. Rosta gärna bröden.

Fredagen den 13 december

Fredagssmörgåsen: Varma mackor med rökt skinka (grönsallad).

Läggs ihop och gratineras på avdelningen. Tillsätt gärna dijon, skivad tomat eller paprika.

Kvällsmat: Kycklingklubba med rotfruktsgratäng, skysås (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk schnitzel med rotfruktsgratäng, skysås (grönsallad).

Lördagen den 14 december

Kvällens enkla: Mannagrynspudding med russin och saftsås. Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Ostgratinerade köttfärscrepes med örtdressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Mannagrynspudding med russin och saftsås.

Söndagen den 15 december

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

Kvällsmat: Linsbolognese med pasta tagliatelle (grönsallad, riven parmesan). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Linsbolognese med pasta tagliatelle (grönsallad, riven parmesan).

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

