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 7 december
Dagens lunch: Isterband med persiljestuvad potatis (rödbetor).
Dagens alternativ: Hönsköttbullar med kokt potatis, brunsås, grönsaker (lingonsylt).
Dagens gröna: Bratwurst av quorn med persiljestuvad potatis (rödbetor).
Dessert: Aprikoskräm (gräddmjölk).

Tisdagen den 8 december
Dagens lunch: Kreolsk fläskköttsgryta (innehåller bl.a. paprika, korv, oliver) med ris (grönsallad).
Dagens alternativ: Stekt falukorv med gurkmajonnäs, potatismos (senap, ketchup, rostad lök).
Dagens gröna: Vegetarisk korv med gurkmajonnäs, potatismos (senap, ketchup, rostad lök).
Dessert: ”Kökets val”.

Onsdagen den 9 december, pepparkakans dag
Dagens lunch: Morots- och ingefärssoppa med ärtcreme, gröna grönsaker (smörgås).
Dagens alternativ: Indonesisk kyckling- och rispytt med kall currykräm.
Dagens gröna: Morots- och ingefärssoppa med ärtcreme, gröna grönsaker (smörgås).
Dessert: Pepparkaksruta med lingonglasyr.

Torsdagen den 10 december, nobel
Förrätt: Krustad med tryffeldoftande svampstuvning, på salladsbädd med ingefärsvinägrett.
Varmrätt: Laxfärserad rödspättarullad, skaldjurssås med smak av äpple, potatisbakelse med svamp, stekt purjolök- och champinjoner.
Varmrätt: Marinerad quornfilé, gräddsås med smak av äpple, potatisbakelse med svamp, stekt purjolök- och champinjoner.
Dessert: Parfait med salmbär, apelsin och nejlika. Serveras med havreflarn och dulche de leche.

Fredagen den 11 december
Dagens lunch: Lutfisk med skånsk senapssås, kokt potatis, ärtor (ev. kryddpeppar, och extra senap).
Dagens alternativ: Stekt fläsk med bruna bönor. Bonustips, beställ kokt potatis till de som önskar.
Dagens gröna: Panerad filé med skånsk senapssås, kokt potatis och ärtor.
Dessert: Ris a´ la malta med saftsås.

Lördag den 12 december
Dagens lunch: Färsbiffar med fransk senapssås, kokt potatis och haricots verts.
Dagens alternativ: Broccoli, skink och -ostpaj med kall dillkräm (grönsallad).
Dagens gröna: Grönsakspuck med fransk senapssås, kokt potatis, haricots verts.
Dessert: Nyponsoppa med mandelbiskvier (glass eller vispad grädde). Bonustips, värm gärna soppan lite.

Söndagen 13 december, lucia och tredje advent
Dagens lunch: Söndagstek med potatisgratäng, grönpepparsås (gelé, grönsallad).
Dagens alternativ: Kycklingdrumsticks, potatisgratäng, grönpepparsås (grönsallad).
Dagens gröna: Vegetarisk schnitzel, potatisgratäng med grönpepparsås (grönsallad).
Dessert: Saffranskladdkaka (lättvispad grädde, hallonsylt).

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 7 december
Kvällens enkla: Wienerkorv, fiberkorvbröd och rostad lök. (senap, ketchup).
Kvällsmat: Ugnspannkaka med stekt fläsk (lingonsylt).
Kvällens gröna: Ugnspannkaka med bönsallad.

Tisdagen den 8 december
Kvällens enkla: Löksill med kokt potatis, gräslökskräm (kavring, kokt ägghalva, smakrik ost).
Kvällsmat: Prinskorv med stuvad spenat, kokt potatis (kokt ägghalva).
Kvällens gröna: Vegetarisk prinskorv med stuvad spenat, kokt potatis (kokt ägghalva).

Onsdagen den 9 december
Kvällens enkla: Risgrynsgröt.
Kvällsmat: Tomatströmming med dillfrö och kokt potatis (smörgås).
Kvällens gröna: Risgrynsgröt.

Torsdagen den 10 december
Kvällens enkla: Kalvsylta med rödbetssallad (bröd, grönsallad).
Kvällsmat: Pumpasoppa med krutonger och crème fraiche (ev. smörgås).
Kvällens gröna: Pumpasoppa med krutonger och crème fraiche (ev. smörgås).

Fredagen den 11 december
Fredagssmörgås: Kungshults skagenröra (bröd, salladsblad, färska grönsaker, dill).
Kvällsmat: Ostgratinerade köttfärscrepes med örtdressing (grönsallad).
Kvällens gröna: Vegetarisk skagenröra (bröd, salladsblad, färska grönsaker, dill).

Lördagen den 12 december
Kvällens enkla: Mannagrynspudding med russin och saftsås.
Kvällsmat: Kycklingspett med krämig potatissallad (grönsallad).
Bonustips, värm kycklingen till de som önskar.
Kvällens gröna: Mannagrynspudding med russin och saftsås

Söndagen den 13 december
Kvällens enkla: Björnbärskräm (gräddmjölk eller kvarg, matig smörgås).
Kvällsmat: Linsbolognese med pasta tagliatelle (riven ost, grönsallad).
Kvällens gröna: Linsbolognese med pasta tagliatelle (riven ost, 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