

Meny vecka 51

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 15 december

Dagens lunch: Julkorv med långkål och kokt potatis (senap). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Cevapcickryddad färsbiff, klyftpotatis och paprikakräm (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk korv med långkål och kokt potatis (senap).

Dessert: Hallonkräm (gräddmjölk).

Tisdagen den 16 december

Dagens lunch: Ungersk kycklinggratäng med paprikasmak, ris och grönsaker (grönsallad).

Dagens alternativ: Panerad fisk med remouladsås, kokt potatis och grönsaker (citron).

Dagens gröna: Panerad filé med remouladsås, kokt potatis, grönsaker (citron).

Dessert: Fruktsallad (glass eller vispad grädde).

Onsdagen den 17 december

Dagens lunch: Pannbiff med stekt lök, skysås och kokt potatis (lingon). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Pastagrätäng med spenat och ädelost (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Pastagrätäng med spenat och ädelost (grönsallad).

Dessert: Hallon- och vaniljbägare.

Torsdagen den 18 december

Dagens lunch: Fiskarens fiskgratäng med kaviarsås och kokt potatis, haricots verts (grönsallad).

Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Köttbullar med brunsås, kokt potatis och haricots verts (lingon). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetariska färsbullar med brunsås, kokt potatis och haricots verts (lingon).

Dessert: Klassisk fruktkompott (gräddmjölk).

Fredagen den 19 december

Dagens lunch: Biffstroganoff med kokt potatis och grönsaker (saltgurka).

Dagens alternativ: Leverfärsbiffar med lingongräddsås, kokt potatis och grönsaker (lingon). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk stroganoff med kokt potatis, grönsaker (saltgurka).

Dessert: Chokladpudding (vispad grädde, mandarinklyftor).

Lördag den 20 december

Dagens lunch: Köttfärslimpa med gräddsås, kokt potatis, värdshusgrönsaker (lingon, smörgåsgurka).

Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kycklingbröst med gräddsås, kokt potatis och värdshusgrönsaker (gelé).

Dagens gröna: Quornfilé med gräddsås, kokt potatis, värdshusgrönsaker (lingon, smörgåsgurka).

Dessert: Vaniljpannacotta med körsbärstäck.

Söndagen 21 december, fjärde advent

Dagens lunch: Stekt fisk med gräddstuvad purjolök och kokt potatis (citron). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Kycklingkebabgryta med ris (grönsallad, fefferoni). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk kebabgryta med ris (grönsallad, fefferoni).

Dessert: Lingonparfait.

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 51

Måndagen den 15 december

Kvällens enkla: Ostkaka med bäarkompott (vispad grädde). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Potatisbullar med stekt fläsk (lingon).

Kvällens gröna: Ostkaka med bäarkompott (vispad grädde).

Tisdagen den 16 december

Kvällens enkla: Tunnpannkakor med jordgubbssylt (vispad grädde eller glass). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Grönkål- och fetaostpaj med dressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Grönkål- och fetaostpaj med dressing (grönsallad).

Onsdagen den 17 december

Kvällens enkla: Varmkorv med bostongurka och bröd (senap, ketchup, rostad lök). Bonustips, beställ potatismos till de som önskar, eller gör pommes i egen ugn.

Kvällsmat: Laxbullar i sås med hummersmak och kokt potatis (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetarisk korv med bostongurka och bröd (senap, ketchup, rostad lök). Bonustips, beställ potatismos till de som önskar, eller gör pommes i egen ugn.

Torsdagen den 18 december

Kvällens enkla: Milanasesoppa med bröd (pålägg). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Falukorv med stuvade makaroner (blanda sås med makaroner), (senap, ketchup, riven muskot). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Milanasesoppa med bröd (pålägg).

Fredagen den 19 december

Fredagssmörgås: Rullsylta med rödbetssallad (vörtbröd, salladsblad, garneringsgrönsaker). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Vårrullar med ris, varm sötsur sås (soja).

Obs, vårrullarna skickas frysta med middagsvagn för egen tillagning på plats.

Kvällens gröna: Vårrullar med ris, varm sötsur sås (soja).

Lördagen den 20 december

Kvällens enkla: Krämig sillsallad med kavring (salladsblad, garneringsgrönsaker).

Kvällsmat: Pyttipanna med senapskräm (ev. stekt ägg, rödbetor).

Kvällens gröna: Vegetarisk pyttipanna med senapskräm (ev. stekt ägg, rödbetor).

Söndagen den 21 december

Kvällens enkla: Bäkräm (gräddmjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Julskinka och potatissallad (grönsallad).

Kvällens gröna: Bäkräm (gräddmjölk + smörgås).

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

