

Meny vecka 6

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 2 februari, smoothiens dag

Dagens lunch: Persiljebiffar med brunsås, kokt potatis, broccoli (lingonsylt, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Korvstroganoff med kokt potatis och broccoli (ketchup, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetariska persiljepuck med brunsås, kokt potatis, broccoli (lingonsylt, smörgåsgurka).

Dessert: Päronhalvor (vispad grädde eller glass).

Tisdagen den 3 februari, morotskakans dag

Dagens lunch: Panerad fisk med remouladsås, kokt potatis, rivna morötter (citron).

Dagens alternativ: Viltgryta med kokt potatis, rivna morötter (gelé, smörgåsgurka).

Dagens gröna: Panerad filé med remuladsås, kokt potatis, rivna morötter (citron).

Dessert: Morotskaka.

Onsdagen den 4 februari

Dagens lunch: Pastasås med rökt kalkon- och ädelost, pasta (grönsallad).

Dagens alternativ: Stekt ungnötslever, stekt lök- och svamp, gräddsås, kokt potatis (gelé eller lingonsylt).

Dagens gröna: Grönsakspuckar stekt lök- och svamp, gräddsås, kokt potatis (gelé eller lingonsylt).

Dessert: Nyponsoppa med mandelbiskvier (vispad grädde eller glass).

Torsdagen den 5 februari

Dagens lunch: Klar kyckling-och grönsakssoppa med hembakt bröd (pålägg). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Fiskgratäng med blomkålstäcke, potatismos och grönsaker (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Klar lins-och grönsakssoppa med hembakt bröd (pålägg).

Dessert: Ananasmousse (färsk ananas, söt skorpa eller chokladdekoration).

Fredagen den 6 februari, invigning av vinter-os i Italien

Dagens lunch: Ragu bolognese med pasta tagliatelle och brytbönor (grönsallad, riven ost).

Dagens alternativ: Stekt fläsk med bruna bönor. Bonustips, beställ extra kokt potatis, om det önskas.

Dagens gröna: Vegetarisk ragu bolognese med pasta tagliatelle och brytbönor (grönsallad, riven ost).

Dessert: Vaniljpannacotta med kaffetäcke.

Lördag den 7 februari

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

Dagens alternativ: Kokt skinka med mimosasallad, kokt potatis (bröd, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Grönsakspuck med stekt lök, skysås och kokt potatis (lingonsylt, smörgåsgurka).

Dessert: Sockerkaka med hallon och kokos med romgrädde.

Söndagen 8 februari

Dagens lunch: Vildsvinsstek med svartvinbärssås, kokt potatis och brysselkål (gelé, pressgurka).

Dagens alternativ: Kycklingfilé med svartvinbärssås, kokt potatis och brysselkål (gelé, pressgurka).

Dagens gröna: Vegetarisk schnitzel med svartvinbärssås, kokt potatis och brysselkål (gelé, pressgurka).

Dessert: Glass (ex. strössel, sås, rån, maräng).

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 6

Måndagen den 2 februari

Kvällens enkla: Gammeldags fruktkompott (gräddmjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Grekisk pastagrätäng med dill- och tomattatziki (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Grekisk pastagrätäng med dill- och tomattatziki (grönsallad).

Tisdagen den 3 februari

Kvällens enkla: Grahamsgrynsgröt med äppelkompott (mjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Köttbullar med gräddsås, potatismos (lingonsylt, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Grahamsgrynsgröt med äppelkompott (mjölk + smörgås).

Onsdagen den 4 februari

Kvällens enkla: Quornburgare med bröd, dressing (strimlad sallad, skivad lök och tomat, saltgurka). Bonustips, gör pommes i egen ugn.

Kvällsmat: Kycklingdrumsticks med currysås, ris (soja, grönsallad).

Kvällens gröna: Quornburgare med bröd, dressing (strimlad sallad, skivad lök och tomat, saltgurka).

Torsdagen den 5 februari

Kvällens enkla: Stekt inlagd strömming på danskt rågbröd (garneringsgrönsaker, skivad rödlök). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Vegetarisk tacopaj med majssalsa (nachos, grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk tacopaj med majssalsa (nachos, grönsallad).

Fredagen den 6 februari, invigning av vinter-os i Italien

Kvällens enkla: Gräddig tomatsoppa med basilika (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Panpizza med skinka, pizzasallad och vitlöksdressing. Obs, pizzan gräddas i avdelningsköket.

Kvällens gröna: Gräddig tomatsoppa med basilika (smörgås).

Lördagen den 7 februari

Kvällens enkla: Matjessill med gräddfil, kokt potatis (kavring, smakrik ost, kokt ägg). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Prinskorv, stuvade ärtor- och morötter med kokt potatis.

Kvällens gröna: Vegetarisk prinskorv, stuvade ärtor- och morötter med kokt potatis.

Söndagen den 8 februari

Kvällens enkla: Våfflor med jordgubbskompott (vispad grädde eller glass). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Hawaii GRATÄNG med kassler och ananas, ris (grönsallad).

Kvällens gröna: Våfflor med jordgubbskompott (vispad grädde 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

