

Skånsk temameny vecka 46

Menyn gäller för vårdboendena Murteglet, Dunkerska huset,
Kungshult, Fullriggaren, Stattenahemmet, Valltorp,
Ragnvallagården, Lussebäcksgården samt Bergaliden.
Maten kommer från Kungshults tillagningskök.

Se separat "ordlista" och förklaringar för de skånska maträtterna.

Måndagen den 10 november, Mårten gås

Dagens skånska lunch: Helstekt kalkonbröst, gräddsås, rödkål (brysselkål, pantofflor, äppelmos).

Dagens alternativ: Fläskschnitzel med gräddsås, rödkål (brysselkål, pantofflor, grönsallad).

Dagens gröna: Quornfilé med gräddsås, rödkål (brysselkål, pantofflor, äppelmos).

Skånsk dessert: Spiddekaga (lättvispad grädde, bär).

Observera, kakan skärs upp på plats, med tandad kniv.

Tisdagen den 11 november

Dagens skånska lunch: Fläsklägg med rabbemos (skånsk senap).

Dagens skånska alternativ: Stekt salt sill med lögadoppa och (pantofflor, lingon). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Grönsakspuck med lögadoppa och (pantofflor, lingon). Lättuggat alternativ.

Skånsk dessert: Falsk kalvdans (vispad grädde, sylt).

Onsdagen den 12 november

Dagens skånska lunch: Kokt torsk med skånsk senapssås
(pantofflor, ärtor, skånsk senap). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Bruna bönor med stekt fläsk. Bonustips, beställ kokt potatis till de som önskar.

Dagens gröna: Bruna bönor med quornschnitzel.

Skånsk dessert: Släbosnus.

Torsdagen den 13 november

Dagens skånska lunch: Brännesnuda med pepparrotskräm och hembakt bröd
(pålägg, extra pepparrot). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Oxpyttipanna (stekt ägg, rödbetor, ketchup, worcestersås).

Dagens gröna: Vegetarisk brännesnuda med pepparrotskräm och hembakt bröd
(pålägg, extra pepparrot).

Skånsk dessert: Skånsk äppelkaka med vaniljsås.

Fredagen den 14 november

Dagens skånska lunch: Helstekt grisahals med gräddsås (pantofflor, brysselkål, gelé).

Dagens alternativ: Nötköttbullar med gräddsås (pantofflor och brysselkål, lingon). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Quornfilé med gräddsås (pantofflor, brysselkål, gelé).

Skånsk dessert: Vaniljpannacotta med havtornskompott.

Lördag den 15 november

Dagens skånska lunch: Ansjovismarinerad sej med gubbröra, smält smör
(kokt potatis, örter). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Spenatsoppa med miniostpaj (kokt ägg, ev. smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Spenatsoppa, miniostpaj (kokt ägg, ev. smörgås).

Dessert: Ingefärspäron (vispad grädde eller glass).

Söndagen 16 november

Dagens skånska lunch: Skånsk kalops (pantofflor, rödbetor).

Dagens skånska alternativ: Blodkorv med bacon, råkostsallad (lingon).

Dagens gröna: Vegetarisk skånsk kalops (pantofflor, rödbetor).

Skånsk dessert: Sviskonkompott (gräddmjölk).

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



Skånsk temameny vecka 46

Se separat "ordlista" och förklaringar för de skånska maträtterna.

Måndagen den 10 november

Kvällens enkla skåning: Branteviks-sill med kavring (pantofflor, kokt ägg, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Raggmunkar med bacon (lingon).

Kvällens gröna: Raggmunkar med rödbets- och fetaoströra.

Tisdagen den 11 november

Kvällens enkla: Patentsmörgås med falukorv och stekt lök (stekta ägg, bröd, smörgåsgurka, salladsblad).

Skånsk kvällsmat: Brynt skånsk vitkålssoppa med köttkorv (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Brynt skånsk vitkålssoppa med vegetarisk korv (smörgås).

Onsdagen den 12 november

Kvällens enkla dansk: Röda pölser med korvbröd, dansk ketchup (senap, rostad lök).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

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

Kvällens gröna: Vegetarisk korv med korvbröd, dansk ketchup (senap, rostad lök).

Torsdagen den 13 november, smörgåstårtans dag

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

Kvällsmat: Smörgåstårta med rökt kalkon (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk smörgåstårta (grönsallad).

Fredagen den 14 november, ostkakans dag

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

Skånsk kvällsmat: Prinskorv med skånsk potatis (senap, grönsallad).

Kvällens gröna: Vegoprinsar med skånsk potatis (senap, grönsallad).

Lördagen den 15 november

Kvällens enkla skåning: Kryddsill, gräddfil (pantofflor, kokt ägg, kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

Skånsk kvällsmat: Falafel på Malmövis med mild vitlöksdressing i pitabröd (strimlad sallad, skivad rödlök, tomat).

Kvällens gröna: Falafel på Malmövis med mild vitlöksdressing i pitabröd (strimlad sallad, skivad rödlök, tomat).

Söndagen den 16 november

Kvällens enkla: Hallonkräm (gräddmjölk, smörgås). Lättuggat alternativ.

Skånsk kvällsmat: Skånsk äggakaga med stekt fläsk (lingon).

Kvällens gröna: Hallonkräm (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

