

Skånsk temameny vecka 46

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.

Se separat "ordlista" och förklaringar för de skånska maträtterna

Måndagen den 10 november, Mårten gås

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

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

Dagens gröna: Quornfilé med gräddsås, brysselkål, rödkål, 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 med stekt ägg (rödbetor, ketchup, worcestershiresås).

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: Ansjoismarinerad sej med gubbröra, smält smör, kokt potatis, ärter. 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 med pantofflor (rödbetor).

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

Dagens gröna: Vegetarisk skånsk kalops med 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, stekt ägg, stekt lök (bröd, smörgåsgurka, salladsblad).

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

Kvällens gröna: 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: Vegetarisk prinskorv 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

