

Meny vecka 23

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 juni

Dagens lunch: Kycklingklubba med stekt potatis, krämig tomatås och färsk vitkålssallad.

Dagens alternativ: Krämig sparrissoppa, miniostpaj (ev. smörgås).

Dagens gröna: Quornspett med stekt potatis, krämig tomatås och färsk vitkålssallad.

Dessert: Äppelkräm (gräddmjölk).

Tisdagen den 3 juni

Dagens lunch: Stekt torsk, kall sås med dill- och citron, färskpotatis, ärtor (citron, dill).

Dagens alternativ: Färsbiff med lökskysås och färskpotatis (lingon, smörgåsgurka).

Dagens gröna: Grönsakspuckar kall sås med dill- och citron, färskpotatis, ärtor (citron, dill).

Dessert: Vaniljyoghurt med jordgubbsklick (söt skorpa).

Onsdagen den 4 juni

Dagens lunch: Italiensk kycklinggratäng, pasta, grön grönsaksblandning (grönsallad).

Dagens alternativ: Tomat- och lökpaj med bönsallad (ev. grönsallad).

Dagens gröna: Tomat- och lökpaj med bönsallad (ev. grönsallad).

Dessert: Blåbärssoppa (mandelbiskvi eller maränger, vispad grädde).

Torsdagen den 5 juni

Dagens lunch: Fiskgryta med aioli (bröd).

Dagens alternativ: Korvstroganoff med ris och grönsaker (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk stroganoff med ris och grönsaker (grönsallad).

Dessert: Glass (ex. strössel, sås, bär, maränger, rån).

Fredagen den 6 juni, Sveriges nationaldag

Förrätt: Gubbröra på kavring (salladsblad, gräslök).

Dagens lunch: Köttbullar med lingongräddsås, potatismos och grönsaker (lingon, smörgåsgurka).

Dagens gröna förrätt: Vegetarisk gubbröra på kavring (salladsblad, gräslök).

Dagens gröna: Vegetariska färsbullar, lingongräddsås, potatismos och grönsaker (lingon, smörgåsgurka).

Dessert: Jordgubbs- och rabarberpaj med vaniljsås.

Lördag den 7 juni, pingstafton

Dagens lunch: Varmrökt lax med kall fransk örtsås, färskpotatis, ärtor (grönsallad, citron).

Dagens alternativ: Spenat- och halloumilasagnette med paprikadressing (grönsallad).

Dagens gröna: Spenat- och halloumilasagnette med paprikadressing (grönsallad).

Dessert: Brylépudding med karamellsås.

Söndagen 8 juni

Dagens lunch: Helstekt fläskkarré med rostade rotfrukter, kall bearnaisesås (grönsallad).

Dagens alternativ: Kycklinglårfilé med rostade rotfrukter, kall bearnaisesås (grönsallad).

Dagens gröna: Kryddbakad quorn med rostade rotfrukter, kall bearnaisesås (grönsallad).

Dessert: Fläderbärsmousse med kardemummaskorpor.

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 23

Måndagen den 2 juni

Kvällens enkla: Varmkorv med gurkmajonnäs och korvbröd (senap, ketchup, rostad lök). Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällsmat: Indonesisk kyckling- och risrätt med sweet chili sås (soja, grönsallad).

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

Tisdagen den 3 juni

Kvällens enkla: Bakad potatis med tonfiskröra (grönsallad, smörklick till potatisen).

Kvällsmat: Pasta med bacon- och purjolökssås (grönsallad).

Kvällens gröna: Pasta med tofu- och purjolökssås (grönsallad).

Onsdagen den 4 juni

Kvällens enkla: Gräddig tomatsoppa med basilika, olivfärskost (bröd).

Kvällsmat: Strömmingslåda med pepparrot och potatismos (kavring, smakrik ost).

Kvällens gröna: Tomatsoppa med olivfärskost (bröd).

Torsdagen den 5 juni

Kvällens enkla: Hallonkräm (gräddmjölk + matig smörgås).

Kvällsmat: Ostgratinerade champinjoncrepes med vitlöksdressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Ostgratinerade champinjoncrepes med vitlöksdressing (grönsallad).

Fredagen den 6 juni

Kvällens enkla: Två sorters sill med färskpotatis (kavring, smakrik ost, kokt ägg).

Kvällsmat: Västerbottenostpaj med tångkaviarkräm (grönsallad).

Kvällens gröna: Västerbottenostpaj med tångkaviarkräm (grönsallad).

Lördagen den 7 juni

Kvällens enkla: Potatisbullar med skinktärningar (lingon).

Kvällsmat: BBQ-marinerat benfritt revben med klyftpotatis, krämig kålsallad (bröd, grönsallad, bbq-sås).

Kvällens gröna: BBQ-marinerad quorn med klyftpotatis, krämig kålsallad (bröd, grönsallad, bbq-sås).

Söndagen den 8 juni

Kvällens enkla: Potatis- och purjolökssoppa (matig smörgås).

Kvällsmat: Kallskuret med krämig pastasallad (grönsallad, bröd).

Kvällens gröna: Potatis- och purjolökssoppa (matig 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

