

Lussebacksgårdens önskemeny vecka 24

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 9 juni

Dagens lunch: * Stekt fläsk med löksås, färskpotatis och kokt morot (lingon).

Dagens alternativ: Korvgryta a´ la Forsell med färskpotatis och kokt morot (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk gryta a´ la Forsell med färskpotatis och kokt morot (grönsallad).

Dessert: * Rabarberkräm (gräddmjölk).

Tisdagen den 10 juni

Dagens lunch: * Sprödbakad fisk med kall dillsås, färskpotatis och ärtor (citron, dill).

Dagens alternativ: Skinkfrestelse med ärtor (grönsallad).

Dagens gröna: Panerad filé med kall dillsås, färskpotatis och ärtor (citron, dill).

Dessert: * Glass med chokladsås. Bonustips, lägg till banan, maräng och vispad grädde för en marängsviss!

Onsdagen den 11 juni

Dagens lunch: * Hemgjorda köttbullar med potatismos, brunsås och grönsaker (lingon, smörgåsgurka).

Dagens alternativ: Ananasgratinerad kassler med chilitäcke, ris och grönsaker (grönsallad).

Dagens gröna: Vegoboll ärta, potatismos, brunsås och grönsaker (lingon, smörgåsgurka).

Dessert: * Äppelris.

Torsdagen den 12 juni

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

Dagens alternativ: Frukostkorv med persiljestuvad potatis och grönsaker (senap, grönsallad).

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

Dessert: * Blåbärspaj med vaniljsås.

Fredagen den 13 juni

Dagens lunch: * Dansk ribbensteg med skysås, rödkål och färskpotatis (smörgåsgurka, äppelmos).

Dagens alternativ: Fiskgratäng Bordelaise med smält smör, färskpotatis och ärtor.

Dagens gröna: Grönsaksfärspuckar med skysås, rödkål och färskpotatis (smörgåsgurka, äppelmos).

Dessert: * Morotskaka.

Lördag den 14 juni

Dagens lunch: * Kåldolmar med gräddsås, färskpotatis och pressgurka (lingon).

Dagens alternativ: Kycklingkebabgryta med ris och feferoni (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetariska kåldolmar med gräddsås, färskpotatis och pressgurka (lingon).

Dessert: * Glassbägare.

Söndagen 15 juni

Dagens lunch: * Kotlettrad med potatisgratäng, grönpepparsås och grönsaker (grönsallad).

Dagens alternativ: Mandelfisk med färskpotatis, kall örtsås och grönsaker.

Dagens gröna: Marinerad quornfilé, potatisgratäng, grönpepparsås och grönsaker (grönsallad).

Dessert: * Chokladpudding (lättvispad grädde, mandarinklyftor).

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 24

Måndagen den 9 juni

Kvällens enkla: * Hönsköttbullar med rödbetssallad och bröd (garneringsgrönsaker).

Kvällsmat: Blomkålsgratäng med skinkstuvning och färskpotatis (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetariska färsbullar med rödbetssallad och bröd (garneringsgrönsaker).

Tisdagen den 10 juni

Kvällens enkla: * Kungshults skagenröra (bröd, garneringsgrönsaker, citron, dill).

Kvällsmat: Vegetarisk lasagnette med linser och basilika, vitlöksdressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk lasagnette med linser och basilika, vitlöksdressing (grönsallad).

Onsdagen den 11 juni

Kvällens enkla: Ängamat (smörgås).

Kvällsmat: * Ugnspannkaka med äppelfläsk (lingon).

Kvällens gröna: Ängamat (smörgås).

Torsdagen den 12 juni

Kvällens enkla: Gammeldags fruktkompott (gräddmjölk + matig smörgås).

Kvällsmat: * Laxpudding med smält dillsmör (kavring, smakrik ost).

Kvällens gröna: Morotspudding med skirat dillsmör (kavring, smakrik ost).

Fredagen den 13 juni

Kvällens enkla: * Röda pölser med korvbröd, curryketchup (senap, ev. vanlig ketchup, rostad lök).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällsmat: Pastasås med kyckling, purjolök och ädelost med pasta (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk korv med korvbröd, curryketchup (senap, ev. vanlig ketchup, rostad lök).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Lördagen den 14 juni

Kvällens enkla: Blåbärs- och persikokräm med vaniljtopping (ev. gräddmjölk + matig smörgås).

Kvällsmat: * Panpizza med pizzasallad (dressing). Gratineras på avdelningen.

Kvällens gröna: Blåbärs- och persikokräm med vaniljtopping (ev. gräddmjölk + matig smörgås).

Söndagen den 15 juni

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

Kvällsmat: * Jansson frestelse (kokt ägg, kavring, smakrik ost).

Kvällens gröna: Mannagrynsgröt (äppelmos eller sylt, mjölk + matig smörgås).

* = vårdboendets önskerätt

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

