

Skånsk temameny vecka 46

Menyn gäller för Furillens vårdboende.
Maten kommer från tillagningsköket på Åbrädden.

Måndagen den 9 november

Dagens lunch: Kokt torsk med skånsk senapssås (kokt potatis, ärtor, senap).

Veckans alternativ: Köttbullar med sås (kokt potatis, lingon, grönsaker).

Dessert: Nyponsoppa (vispad grädde, mandelbiskvier). Bonustips, varm gärna soppan lite.

Tisdagen den 10 november, Mårtens afton

Förrätt: Svartsoppa alt. svampsoppa med tillbehör.

Dagens lunch: Gås med stekt potatis, gräddsås och rödkål (äppelmos).

Dagens gröna: Vegetarisk biff med stekt potatis, gräddsås och rödkål (äppelmos).

Veckans alternativ: Köttbullar med sås (kokt potatis, lingon, grönsaker).

Dessert: Skånsk äppelkaka med vaniljsås.

Onsdagen den 11 november

Dagens lunch: Kålpudding med sås (kokt potatis, grönsaker, lingon).

Dagens gröna: Vegetarisk kålpudding med sås (kokt potatis, grönsaker, lingon).

Veckans alternativ: Köttbullar med sås (kokt potatis, lingon, grönsaker).

Dessert: Glasstrut med gräddbulle (sylt och grädde).

Torsdagen den 12 november

Dagens lunch: Skånsk kalops (kokt potatis, grönsaker, inlagda rödbetor).

Dagens gröna: Vegetarisk kalops (kokt potatis, grönsaker, inlagda rödbetor).

Veckans alternativ: Köttbullar med sås (kokt potatis, lingon, grönsaker).

Dessert: Bulle med bulle.

Fredagen den 13 november

Dagens lunch: Kokt fläskkorv med rotmos (grönsaker, senap).

Dagens gröna: Vegetarisk korv med rotmos (grönsaker, senap).

Veckans alternativ: Köttbullar med sås (kokt potatis, lingon, grönsaker).

Dessert: Spettekaka (glass, sylt, vispad grädde).

Lördagen den 14 november

Dagens lunch: Helstekt grisanacke med gräddsås (brysselkål, kokt potatis, gelé).

Dagens gröna: Vegetarisk biff med gräddsås (kokt potatis, gelé, brysselkål).

Veckans alternativ: Köttbullar med sås (kokt potatis, lingon, grönsaker).

Dessert: Päronmousse med choklad (rån).

Söndagen den 15 november

Dagens lunch: Kokt höna med curry (kokt ris, grönsaker).

Dagens gröna: Vegetariska sojabitar med curry (kokt ris, grönsaker).

Veckans alternativ: Köttbullar med sås (kokt potatis, lingon, grönsaker).

Dessert: Fruksallad med vaniljgrädde.

Med reservation för ändringar. Smaklig måltid!

Har du frågor angående matens innehåll eller köttets ursprungsland, kontakta köket.
Telefonnummer: 042-10 31 82.



Skånsk temameny vecka 46

Menyn gäller för Furillens vårdboende.
Maten kommer från tillagningsköket på Åbrädden.

Måndagen den 9 november

Kvällsmat: Fläskpannkaka (råkostsallad, lingon).

Veckans enkla: Kokt korv med bröd (ketchup, senap, rostad lök, bostongurka).

Tisdagen den 10 november

Kvällsmat: Köttbullar med stuvade makaroner (ketchup, grönsallad).

Veckans enkla: Kokt korv med bröd (ketchup, senap, rostad lök, bostongurka).

Onsdagen den 11 november

Kvällsmat: Sill med kokt ägg och lök (kokt potatis, kavring, smör, lagrad hårdost).

Veckans enkla: Kokt korv med bröd (ketchup, senap, rostad lök, bostongurka).

Torsdagen den 12 november

Kvällsmat: Brännesnuda med hembakat bröd (pålägg, riven pepparrot)

Veckans enkla: Kokt korv med bröd (ketchup, senap, rostad lök, bostongurka).

Fredagen den 13 november

Kvällsmat: Röda pölser med bröd (dansk ketchup, senap, rostad lök, pilsner).

Veckans enkla: Kokt korv med bröd (ketchup, senap, rostad lök, bostongurka).

Lördagen den 14 november

Kvällsmat: Rökt makrill med potatissallad (rostad lök, grönsallad).

Veckans enkla: Kokt korv med bröd (ketchup, senap, rostad lök, bostongurka).

Söndagen den 15 november

Kvällsmat: Kalvsylta med rödbetssallad och stekt potatis.

Veckans enkla: Kokt korv med bröd (ketchup, senap, rostad lök, bostongurka).

Med reservation för ändringar. Smaklig måltid!

Har du frågor angående matens innehåll eller köttets ursprungsland, kontakta köket.

Telefonnummer: 042-10 31 82.

