

Meny vecka 43

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

Måndagen den 20 oktober

Dagens lunch: Isterband med persiljestuvad potatis (grönsaker, rödbetor).

Dagens alternativ: Kungshults minestronesoppa (smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Grönsakspuckar med persiljestuvad potatis (grönsaker, rödbetor).

Dessert: Aprikoskräm (gräddmjölk).

Tisdagen den 21 oktober

Dagens lunch: Raggmunkar med stekt fläsk (lingon).

Dagens alternativ: Kycklinggryta med cider och äpple (ris, grönsallad).

Dagens gröna: Raggmunkar med rödbetor- och fetaost, kall honungssås.

Dessert: Nyponsoppa med mandelbiskvier (lätvispad grädde eller glass).

Onsdagen den 22 oktober

Dagens lunch: Örtig fiskgratäng med vitlök och chili (grönsaker och kokt potatis, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Pannbiff med brunsås (grönsaker, kokt potatis, lingon, smörgåsgurka).
Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk färsbiff med brunsås (grönsaker, kokt potatis, lingon, smörgåsgurka).

Dessert: Persikor (vispad grädde eller glass).

Torsdagen den 23 oktober

Dagens lunch: Ärtsoppa med fläsk (senap, smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Lunchkorv med gurkmajonnäs, stekt potatis (senap, ketchup).

Dagens gröna: Ärtsoppa (senap, smörgås).

Dessert: Tunnpannkakor (vispad grädde eller glass, sylt).

Fredagen den 24 oktober

Dagens lunch: Fläsklägg med rotmos, senapssås (senap).

Dagens alternativ: Kycklinggratäng med turkiska smaker och tomat-löksallad (ris).

Dagens gröna: Vegetarisk korv, rotmos, senapssås (senap).

Dessert: Glass med bärsås. Bonustips, varm gärna såsen lite.

Lördag den 25 oktober

Dagens lunch: Fransk lammgryta (kokt potatis, haricots verts, grönsallad).

Dagens alternativ: Laxpudding med smält smör (haricots verts). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Fransk grönsaksgryta (kokt potatis, haricots verts, grönsallad).

Dessert: Chokladkräm med smak av apelsin.

Söndagen 26 oktober, potatisens dag

Dagens lunch: Kycklinglårfilé med potatisgratäng, rödvinssky (grönsaker, grönsallad).

Dagens alternativ: Kassler med potatisgratäng, rödvinssky (grönsaker, grönsallad).

Dagens gröna: Grönsakspuckar, potatisgratäng, rödvinssky (grönsaker, grönsallad).

Dessert: Kronans kaka (vispad grädde).

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 43

Måndagen den 20 oktober

Kvällens enkla: Tunnpannkakor med jordgubbssylt (vispad grädde eller glass). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Husets chili con carne med nachos (ris, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Tunnpannkakor med jordgubbssylt (vispad grädde eller glass).

Tisdagen 21 oktober

Kvällens enkla: Kalvsylta med rödbetssallad (bröd, garneringsgrönsaker). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Köttbullar med blomkålstuvning (kokt potatis). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Vegetariska färsbullar med blomkålstuvning (kokt potatis).

Onsdagen den 22 oktober

Kvällens enkla: Varmkorv med bröd (senap, ketchup, rostad lök, bostongurka).

Bonustips, beställ potatismos till de som önskar.

Kvällsmat: Kycklingnudelwok teriyaki style och sweet chilicréme (soja).

Kvällens gröna: Vegetarisk nudelwok teriyaki style och sweet chilicréme (soja).

Torsdagen den 23 oktober

Kvällens enkla: Apelsinris (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Skinkfrestelse (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Apelsinris (smörgås).

Fredagen den 24 oktober

Fredagssmörgås: Pastrami med dallassallad (bröd, garneringsgrönsaker, salladsblad).

Kvällsmat: Grekisk ospaj med tzatziki (grönsallad).

Kvällens gröna: Grekisk ospaj med tzatziki (grönsallad).

Lördagen den 25 oktober

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

Kvällsmat: Skink- och ädelostsås (pasta, grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Blåbärskräm (gräddmjölk, smörgås).

Söndagen den 26 oktober

Kvällens enkla: Potatis- och purjolökssoppa (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Färsbiff, stekt potatis, paprika- och lök, senapskräm (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Potatis- och purjolökssoppa (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

