

Meny vecka 43

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 20 oktober

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

Dagens alternativ: Kungshults minestrone-soppa (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, grönsallad).

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, ris och tomat-löksallad.

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

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

Lördag den 25 oktober

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

Dagens alternativ: Laxpudding med smält smör, haricots verts. Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk fransk gryta med 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 ris, nachos (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 och 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: Rökt kalkon med dallassallad (bröd, garneringsgrönsaker, salladsblad).

Kvällsmat: Grekisk ostpaj med tzatziki (grönsallad).

Kvällens gröna: Grekisk ostpaj med tzatziki (grönsallad).

Lördagen den 25 oktober

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

Kvällsmat: Pasta med skink- och ädelostsås (grönsallad).

Kvällens gröna: Blåbärskräм (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

