

Meny vecka 12

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

Måndagen den 16 mars

Dagens lunch: Frukostkorv med senapssås (kokt potatis och vårdshusgrönsaker, senap).

Dagens alternativ: Råksoppa med dill (smörgås). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk korv med senapssås (kokt potatis och vårdshusgrönsaker, senap).

Dessert: Drottningkräm (gräddmjölk).

Tisdagen den 17 mars

Dagens lunch: Husets lasagnette med mild vitlöksdressing (grönsallad). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Lammgryta med pepparrotssmak (kokt potatis och kokt broccoli).

Dagens gröna: Vegetarisk lasagnette med mild vitlöksdressing (grönsallad).

Dessert: Blåbärssoppa (kardemummaskorpa eller maränger, lättvispad grädde).

Onsdagen den 18 mars

Dagens lunch: Fiskgratäng Björkeby med smält smör, potatismos (ärtor). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Pyttipanna (stekta ägg, ketchup, rödbetor, saltgurka, worcestershiresås).

Dagens gröna: Grönsakspuckar med smält smör, potatismos (ärtor).

Dessert: Inlagda päron (vispad grädde eller glass).

Torsdagen den 19 mars

Dagens lunch: Fransk fiskisoppa med aioli och hembakt bröd (pålägg). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Mild asiatisk kycklinggryta (ris, soja, grönsallad).

Dagens gröna: Mild asiatisk quorngryta (ris, soja, grönsallad).

Dessert: Chokladrulltårta med björnbärskompost (vispad grädde eller vaniljkvarg).

Fredagen den 20 mars

Dagens lunch: Köttfärslimpa med plommon, gräddsås och pressgurka (kokt potatis, lingonsylt). Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Senapsgratinerad falukorv, potatismos, (amerikansk grönsaksblandning, senap, ketchup, rostad lök). Lättuggat alternativ.

Dagens gröna: Vegetarisk färslimpa med plommon, gräddsås och pressgurka (kokt potatis, lingonsylt).

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

Lördag den 21 mars

Dagens lunch: Ansjovismarinerad sej med gubbröra, smält smör, (kokt potatis och örter, citron). Lättuggat alternativ.

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

Dagens gröna: Vegetarisk kebabgryta med feferoni (ris, grönsallad).

Dessert: Körsbärsmousse (hackad choklad eller sött rån).

Söndagen 22 mars

Dagens lunch: Skinkstek med svartvinbärsås (kokt potatis, sommargrönsaker, gelé, smörgåsgurka).

Dagens alternativ: Panerad torsk med kall tartarsås (kokt potatis, sommargrönsaker, citron).

Dagens gröna: Panerad filé med kall tartarsås (kokt potatis, sommargrönsaker, citron).

Dessert: Brylépudding med karamellsås.

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 12

Måndagen den 16 mars

Kvällens enkla: Risgrynsgröt (kanel, mjölk eller saftsås + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Kycklingköttbullar med potatismos, brunsås (lingon, smörgåsgurka). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Risgrynsgröt (kanel, mjölk eller saftsås + smörgås).

Tisdagen den 17 mars

Kvällens enkla: Ostkaka med bäarkompott (lätvispad grädde). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Klar rotfruktssoppa med frikadeller (smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällens gröna: Ostkaka med bäarkompott (lätvispad grädde).

Onsdagen den 18 mars

Kvällens enkla: Stekt inlagd strömming på kavring (salladsblad, garneringsgrönsaker, skivad rödlök).

Kvällsmat: Ugnspannkaka med bacontärningar, lingonvitrål (lingonsylt).

Kvällens gröna: Ugnspannkaka med lingonvitrål (lingonsylt).

Torsdagen den 19 mars

Kvällens enkla: Aprikoskräm med äpple, ananas och russin (gräddmjölk + smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Rökt kycklingklubba med stekt potatis och krämig kålsallad med smak av äpple.

Kvällens gröna: Aprikoskräm med äpple, ananas och russin (gräddmjölk + smörgås).

Fredagen den 20 mars

Fredagssmörgås: Kökets tonfiskröra med bröd (salladsblad, garneringsgrönsaker). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Ostgratinerade champinjoncrepes med blomkålssallad (dressing).

Kvällens gröna: Ostgratinerade champinjoncrepes med blomkålssallad (dressing).

Lördagen den 21 mars

Kvällens enkla: Krämig citrussill (kokt potatis, kokt ägg, kavring, smakrik ost). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Rostbiff med krämig potatissallad (grönsallad, bröd).

Kvällens gröna: Marinerad quornfilé med krämig potatissallad (grönsallad, bröd).

Söndagen den 22 mars

Kvällens enkla: Krämig sparrissoppa (matig smörgås). Lättuggat alternativ.

Kvällsmat: Vårrullar med varm sötsur sås (ris, soja, grönsallad). Obs, vårrullar tillagas i avdelningsköket.

Kvällens gröna: Vårrullar, varm sötsur sås (ris, soja, grönsallad). Obs, vårrullar tillagas i avdelningsköket.

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

