

Meny vecka 12

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 16 mars

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

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

Dagens gröna: Vegetarisk korv med senapssås, kokt potatis och värdshusgrönsaker (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 och ärtor. Lättuggat alternativ.

Dagens alternativ: Pyttipanna med stekt 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 fisksoppa med aioli och hembakt bröd (pålägg). Lättuggat alternativ.

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

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

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

Fredagen den 20 mars

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

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

Dagens gröna: Vegetarisk färslimpa med plommon, gräddsås, kokt potatis, pressgurka (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 ris, feferoni (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk kebabgryta med ris, feferoni (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 (lättvispad grädde). Lättuggat alternativ.

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

Kvällens gröna: Ostkaka med bäarkompott (lättvispad 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 med 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 ris, varm sötsur sås (soja, grönsallad). Obs, vårrullar tillagas i avdelningsköket.

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

Med reservation för ändringar. Smaglig Måltid!

Har du frågor angående matens innehåll eller köttets ursprungsland, kontakta köket:
Telefonnummer: 042-10 76 46 Mail: kungshultkok@helsingborg.se

