

Meny vecka 17

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

Måndagen den 20 april

Dagens lunch: Broccoligratäng med skinka och ädelostsås (kokt potatis, haricots verts, grönsallad).

Dagens alternativ: Vårlig kycklinggryta (kokt potatis, haricots verts, grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk vårlig gryta (kokt potatis, haricots verts, grönsallad).

Dessert: Päron med mintchokladsås (glass eller vispad grädde).

Tisdagen den 21 april

Dagens lunch: Fläskkorv med pepparrotssås (kokt potatis och kokta morötter, ev. extra pepparrot).

Dagens alternativ: Kycklingpannbiffar med tomatsalsa och pilaffris (grönsallad).

Dagens gröna: Vegetarisk korv, pepparrotssås (kokt potatis och kokta morötter, ev. extra pepparrot).

Dessert: Äppelkräm (gräddmjölk).

Onsdagen den 22 april

Dagens lunch: Fiskgratäng med spenatsås, potatismos (ärter, citron).

Dagens alternativ: Fläkschnitzel med skysås (kokt potatis och ärter, citron).

Dagens gröna: Vegetarisk schnitzel med skysås (kokt potatis och ärter, citron).

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

Torsdagen den 23 april

Dagens lunch: Säsongens sista ärtsoppa med fläsk (senap, smörgås).

Dagens alternativ: Husets köttfärssås (spaghetti, broccoli, grönsallad, riven ost).

Dagens gröna: Ärtsoppa (senap, smörgås).

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

Fredagen den 24 april

Dagens lunch: Dansk ribbensteg med skysås, rödkål (kokt potatis, äppelmos, pressgurka).

Dagens alternativ: Fiskgryta med aioli, (bröd).

Dagens gröna: Grönsakspuckar, veg.skysås, rödkål (kokt potatis, äppelmos, pressgurka).

Dessert: Rødgrød (=dansk bärkräm), (gräddmjölk).

Lördag den 25 april

Dagens lunch: Nötstek med gräddig portersås (kokt potatis, kokta grönsaker, gelé, pressgurka).

Dagens alternativ: Laxpudding, smält smör (kokta grönsaker, citron).

Dagens gröna: Morotspudding med smält smör (kokta grönsaker, citron).

Dessert: Brylépudding med karamellsås.

Söndagen 26 april

Dagens lunch: Kycklingbröstfilé med potatisgratäng, rödvinssås (kokta grönsaker, grönsallad).

Dagens alternativ: Blodpudding med bacon, lingonvitkål (lingonsylt).

Dagens gröna: Quornfilé, potatisgratäng, rödvinssås (kokta grönsaker, grönsallad).

Dessert: Choklad- och hallonbägare

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 17

Måndagen den 20 april

Kvällens enkla: Tunnbrödsrulle med tonfiskröra (salladsblad, färska grönsaker).
Obs, rullas ihop till en rulle i avdelningsköket.

Kvällsmat: Potatisbullar med skinktärningar (lingonsylt).

Kvällens gröna: Potatisbullar med bönsallad (lingonsylt).

Tisdagen den 21 april

Kvällens enkla: Tunna pannkakor med jordgubbssylt (vispad grädde eller glass).

Kvällsmat: Rökt kalkon med krämig potatissallad, rostad lök (grönsallad, bröd).

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

Onsdagen den 22 april

Kvällens enkla: Risgrynsgröt (kanel, mjölk, smörgås).

Kvällsmat: Kycklingklubba med currysås (ris, soja, grönsallad).

Kvällens gröna: Risgrynsgröt (kanel, mjölk, smörgås).

Torsdagen den 23 april

Kvällens enkla: Löksill med rödlökscremé och (kokt potatis, kavring, kokt ägg, smakrik ost).

Kvällsmat: Korv med vita bönor i tomatås och stekt potatis (ketchup).

Kvällens gröna: Vegetarisk prinskorv, vita bönor i tomatås, stekt potatis (ketchup).

Fredagen den 24 april

Fredagssmörgås: Varma mackor med svampstuvning (grönsallad).

Obs, läggs ihop och gratineras på avdelningsköket.

Kvällsmat: Kryddig fårsbiff med grönsaksbulgur, kall paprikakräm (skivad lök, grönsallad).

Kvällens gröna: Varma mackor med svampstuvning (grönsallad).

Obs, läggs ihop och gratineras på avdelningsköket.

Lördagen den 25 april

Kvällens enkla: Fransk löksoppa med krutonger (ev. smörgås).

Kvällsmat: Ost- och skinkpaj med purjolök, gräslök dressing (grönsallad).

Kvällens gröna: Fransk löksoppa med krutonger (ev. smörgås).

Söndagen den 26 april

Kvällens enkla: Hallonkräm (gräddmjölk + matig smörgås).

Kvällsmat: Krämig västkustsallad med bakad potatis (grönsallad, smörklick till potatisen).

Kvällens gröna: Hallonkräm (gräddmjölk + matig 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

