

Meny vecka 17

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 april

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

Dagens alternativ: Vårlig kycklinggryta med 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 och ärtor (citron).

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

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

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

Torsdagen den 23 april

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

Dagens alternativ: Köttfärssås med spaghetti, broccoli (grönsallad, riven ost).

Dagens gröna: Ärtsoppa (senap, smörgås).

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

Fredagen den 24 april

Dagens lunch: Dansk fläsksteg med skysås, rödkål och kokt potatis (äppelmos, smörgåsgurka).

Dagens alternativ: Fiskgryta med aioli, (bröd).

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

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 och 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 (lingsylt).

Kvällens gröna: Potatisbullar med bönsallad (lingsylt).

Tisdagen den 21 april

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

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

Kvällens gröna: 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 tomatsås och stekt potatis (ketchup).

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

Fredagen den 24 april

Fredagsmörgås: 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, gräslökdressing (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

