

Meny vecka 38

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 14 september

Dagens lunch: Kycklinggryta med svamp och paprika (kokt potatis, grönsallad).

Dagens alternativ: Panerad torsk med remouladsås (ärter, kokt potatis, citron).

Dagens gröna: Panerad filé med remouladsås (ärter, kokt potatis, citron).

Dessert: Drömrulltårta. Bonustips, gör gärna en bakelse med vispad grädde och bär med rulltårten.

Tisdagen den 15 september

Dagens lunch: Köttfärslimpa med brunsås, potatismos (kokta grönsaker, lingonsylt, smörgåsgurka).

Dagens alternativ: Kinesisk fläskkötsgryta (jasminris, soja).

Dagens gröna: Grönsakspuckar med brunsås, potatismos (kokta grönsaker, lingonsylt, smörgåsgurka).

Dessert: Bärkräm (gräddmjölk).

Onsdagen den 16 september

Dagens lunch: Fiskgratäng med blomkålstäcke (kokt potatis och kokta grönsaker, grönsallad).

Dagens alternativ: Korvstroganoff (kokt potatis, kokta grönsaker, ketchup).

Dagens gröna: Vegetarisk stroganoff (kokt potatis, kokta grönsaker, ketchup).

Dessert: Inlagda persikor (vispad grädde eller glass).

Torsdagen den 17 september

Dagens lunch: Kött- och rotfruktssoppa, ostfralla i långpanna (pålägg).

Dagens alternativ: Kyckling Flygande Jacob (ris, grönsallad). Obs, jordnötter levereras sidan om.

Dagens gröna: Krämig rotfruktssoppa, ostfralla i långpanna (pålägg).

Dessert: Hemlagad ostkaka (vispad grädde, sylt).

Fredagen den 18 september

Dagens lunch: Stekt strömming med potatismos, smält smör (ärter, lingonsylt).

Dagens alternativ: Persiljefärsbiff med brunsås (kokt potatis, ärter, lingonsylt).

Dagens gröna: Grönsaksschnitzel, potatismos, smält smör (ärter, lingonsylt).

Dessert: Glass med bårsås (maräng eller rån).

Lördag den 19 september, messmörets dag

Dagens lunch: Viltskavsgryta med messmör (kokt potatis, brytböner, gelé).

Dagens alternativ: Indonesisk kyckling- och rispytt med sweet chilisås.

Dagens gröna: Vegetarisk gryta med messmör (kokt potatis, brytböner, gelé).

Dessert: Vaniljpannacotta och kolasås med messmör.

Söndagen 20 september

Dagens lunch: Plommonspäckad fläskkarré, gräddsås (brysselkål, kokt potatis, äppelmos, smörgåsgurka).

Dagens alternativ: Kycklingfilé med gräddsås (brysselkål, kokt potatis, gelé).

Dagens gröna: Quornfilé med katrinplommontäcke, gräddsås (brysselkål, kokt potatis, äppelmos, smörgåsgurka).

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

Bonustips, varm gärna soppan lite.

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 38

Måndagen den 14 september

Kvällens enkla: Mannagrynsgröt (mjölk, kanel eller sylt + matig smörgås).

Kvällsmat: Ostgratinerade räkreps, örtdressing med koriander (grönsallad).

Kvällens gröna: Mannagrynsgröt (mjölk, kanel eller sylt + matig smörgås).

Tisdagen den 15 september

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

Kvällsmat: Prinskorv med stuvad spenat (kokt potatis, kokt ägghalva).

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

Onsdagen den 16 september

Kvällens enkla: Krämig jordärtskockssoppa med knäckebrödskrutonger (ev. smörgås).

Kvällsmat: Krämig sås på kyckling, paprika och persilja (pasta, grönsallad).

Kvällens gröna: Jordärtskockssoppa, knäckebrödskrutonger (ev. smörgås).

Torsdagen den 17 september

Kvällens enkla: Skärgårdssill (kokt potatis, kokt ägg, kavring, smakrik ost).

Kvällsmat: Skinkfrestelse med gröna grönsaker (grönsallad).

Kvällens gröna: Vegetarisk frestelse med gröna grönsaker (grönsallad).

Fredagen den 18 september

Fredagssmörgås: Varma mackor med svampstuvning (grönsallad).

Mackorna läggs ihop och gratineras på avdelningen.

Kvällsmat: Linsbolognese (pasta tagliatelle, riven ost, grönsallad).

Kvällens gröna: Linsbolognese (pasta tagliatelle, riven ost, grönsallad).

Lördagen den 19 september

Kvällens enkla: Kalla köttbullar, krämig kålsallad med savojkål, mjukt tunnbröd (salladsblad, färsk grönsaker).

Kvällsmat: Västerbottenostpaj med rödlökscrème fraîche (grönsallad).

Kvällens gröna: Västerbottenostpaj, rödlökscrème fraîche (grönsallad).

Söndagen den 20 september

Kvällens enkla: Grönkålssoppa med miniostpaj (ev. smörgås).

Kvällsmat: Champinjongratinerad kassler (kokt potatis, grönsallad).

Kvällens gröna: Grönkålssoppa med miniostpaj (ev. 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

