

Meny vecka 38

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 14 september

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

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

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

Dessert: Drömrulltårta karamell.

Bonustips, gör gärna en bakelse med vispad grädde och bär med rulltårtan.

Tisdagen den 15 september

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

Dagens alternativ: Kinesisk fläskkötsgryta med jasminris (soja).

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

Dessert: Bärkräm (gräddmjölk).

Onsdagen den 16 september

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

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

Dagens gröna: Vegetarisk stroganoff med 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 med 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 och ärtor (lingonsylt).

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

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

Dessert: Glass med bärsås (maränger eller rån).

Lördag den 19 september, messmörets dag

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

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

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

Dessert: Vaniljpannacotta och kolasås med messmör.

Söndagen 20 september

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

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

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

Dessert: Nyponsoppa med mandelbiskvier (lättvispad 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 och 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: Pasta med krämig sås på kyckling, paprika och persilja (grönsallad).

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

Torsdagen den 17 september

Kvällens enkla: Skärgårdssill med 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 med pasta tagliatelle (riven ost, grönsallad).

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

Lördagen den 19 september

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

Kvällsmat: Västerbottenostpaj med rödlökscrème fraiche (grönsallad).

Kvällens gröna: Västerbottenostpaj, rödlökscrème fraiche (grönsallad).

Söndagen den 20 september

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

Kvällsmat: Champinjongratinerad kassler med 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

