Meny vecka 52

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 21 december
Dagens lunch: Skinksås (pasta, ärtor, grönsallad).
Dagens alternativ: Torskburgare med dillmajonnäs (kokt potatis, ärtor, citron).
Dagens gröna: Panerad filé med dillmajonnäs (kokt potatis, ärtor, citron).
Dessert: Nyponsoppa (mandelbiskvier, lättvispad grädde eller glass).

Tisdagen den 22 december
Dagens lunch: Krämig kycklinggryta med dijon- och syltlök (kokt potatis, grönsallad).
Dagens alternativ: Blomkålssoppa och färskost med örter (bröd).
Dagens gröna: Krämig vegetarisk gryta med dijon- och syltlök (kokt potatis, grönsallad).
Dessert: Persikoklyftor (riven choklad, lättvispad grädde, kvarg eller glass).

Onsdagen den 23 december, lillejul och drottningens födelsedag
Dagens lunch: Julkryddade benfria revben, gräddsås, rödkål, (kokt potatis, äppelmos, smörgåsgurka).
Dagens alternativ: Färsbiffar, gräddsås, rödkål (kokt potatis).
Dagens gröna: Julkryddad quornfilé, gräddsås, rödkål, (kokt potatis, äppelmos, smörgåsgurka).
Dessert: Vaniljglass med knäcksås. Bonustips, värm gärna såsen lite.

Torsdagen den 24 december, julafton
Dagens lunch: Julbord, se separat meny/PDF.
Dagens gröna: Vegetariskt julbord, se separat meny/PDF.
Dessert: Ostkaka (sylt, lättvispad grädde).

Fredagen den 25 december, juldagen
Dagens lunch: Ugnsbakad lax med romsås med tångkaviar (kokt potatis, gröna grönsaker, citron, dill)
Dagens alternativ: Kycklingbröstfilé med kall gräslökskräm (kokt potatis, gröna grönsaker).
Dagens gröna: Vegetarisk schnitzel med kall gräslökskräm (kokt potatis, gröna grönsaker).
Dessert: Apelsinmousse med vaniljlingon.

Lördag den 26 december, annandag jul
Dagens lunch: Stekt kalkonbröst med gräddsås (kokt potatis, brysselkål, gelé).
Dagens alternativ: Plommonspäckad fläskkarré med gräddsås (kokt potatis, brysselkål, gelé).
Dagens gröna: Quornfilé med gräddsås (kokt potatis, brysselkål, gelé).
Dessert: Jordgubbscheesecake.

Söndag den 27 december
Dagens lunch: Örtagårdsstek med örtig gräddsås (kokt potatis, grönsaker, gelé).
Dagens alternativ: Wallenbergare med smält smör (kokt potatis, grönsaker, lingon).
Dagens gröna: Grönsakspuckar med smält smör (kokt potatis, grönsaker, lingon).
Dessert: Tomte-glassbåt.

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 52

Måndagen den 21 december
Kvällens enkla: Tjock korv med bröd (senap, ketchup, rostad lök, bostongurka). Bonustips, beställ potatismos till de som önskar, eller gör pommes i egen ugn.
Kvällsmat: Raggmunkar med fläsk (lingonsylt).
Kvällens gröna: Raggmunkar med bönsallad.

Tisdagen den 22 december
Kvällens enkla: Blåbärskräm med vaniljklick (matig smörgås).
Kvällsmat: Lasagnette med vegofärs och soltorkade tomater, mild vitlöksdressing (grönsallad).
Kvällens gröna: Lasagnette med vegofärs och soltorkade tomater, mild vitlöksdressing (grönsallad).

Onsdagen den 23 december, lillejul
Kvällens enkla: Räksoppa med dill och miniostpaj (ev. smörgås).
Kvällsmat: Janssons frestelse (ägghalva, kavring, smakrik ost).
Kvällens gröna: Vegetarisk Janssons frestelse (ägghalva, kavring, smakrik ost).

Torsdagen den 24 december
Kvällens enkla: Ris a´ la Malta med körsbärssås.
Kvällsmat: Ris a´ la Malta med körsbärssås.
Kvällens gröna: Ris a´ la Malta med körsbärssås.

Fredagen den 25 december
Kvällens enkla: Krämig sill med basilika och lime (kokt potatis, ägghalva, kavring eller knäckebröd, smakrik ost).
Kvällsmat: Ostgratinerade champinjoncrepes med krämig rödkålssallad.
Kvällens gröna: Ostgratinerade champinjoncrepes med krämig rödkålssallad.

Lördagen den 26 december
Kvällens enkla: Ostbricka med tre sorters ost, fruktchutney (kex, oliver, druvor). Bonustips, lägg gärna till chark och fler ostar.
Kvällsmat: Köttfärspaj, örtdressing med koriander (grönsallad).
Kvällens gröna: Ostbricka med tre sorters ost, fruktchutney (kex, oliver, druvor). Bonustips, lägg gärna till chark och fler ostar.

Söndagen den 27 december
Kvällens enkla: Griljerad julskinka med rödbetssallad (vörtbröd).
Kvällsmat: Prinskorv med grönkålsstuvning (kokt potatis, ägghalva).
Kvällens gröna: Vegoprinsar med grönkålsstuvning (kokt potatis, ägghalva).

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