Meny vecka 52

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 21 december
Dagens lunch: Skinksås med 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, kokt potatis, rödkål.
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