



Matseðill

Vikan 30. Sept - 4. Okt 2024

<i>Mánudagur</i>	<p>Veganréttur: Kúreka chili, hrísgrjón, vegan sýrður rjómi Kjöt/fiskréttur: Kjöt í karrý, hrísgrjón Súpa dagsíns: Linsubauna súpa ①②</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað GulrótarBrauð</i></p>
<i>Þriðjudagur</i>	<p>Veganréttur: Blómkálsbollur, steiktar kartöflur, eld pipardressing Kjöt/fiskréttur: Gufusoðin ýsa, soðnar kartöflur, soðið rôtargrænmeti, Lauksmjör Súpa dagsíns: Íslensk kjötsúpa ③</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað BirkíBrauð</i></p>
<i>Miðvikudagur</i>	<p>Veganréttur: Oumph í vegan rjómasósu, hrísgrjón Kjöt/fiskréttur: Kjúklíngabringur í rjómaostasósu, hrísgrjón, Súpa dagsíns: Sveppasúpa ①②</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað GraskersBrauð</i></p>
<i>Fimmtudagur</i>	<p>Veganréttur: Vegan snitzel, djúpsteiktar kartöflur og Karrýdressing Kjöt/fiskréttur: Þorskur með beikoni og feta, döðlusósu, djúpsteiktar kartöflur Súpa dagsíns: Gulrótarsúpa ①②</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Kúmenbrauð</i></p>
<i>Föstudagur</i>	<p>Veganréttur: Grillað terýaki marinerað tófú, hýðisgrjón, hvítlauksmæjó Kjöt/fiskréttur: Piri piri kjúklíngur, hýðisgrjón, dill jógúrt dressing Súpa dagsíns: Tómatasúpa ①②</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Sólblómabrauð</i></p>

Vegetarian = ① Gluten free = ②