



Matseðill

Vikan 7.-11. Okt. 2024

<i>Mánudagur</i>	<p>Vegan course: Kjúklíngabauna tikka masala , hrísgrjón, vegan sýrður rjómi Meat/fish of the day: Tikka masala Kjúklíngur, hrísgrjón, sýrður rjómi Soup of the day: Aspás súpa</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Pestóbrauð</i></p>
<i>Þriðjudagur</i>	<p>Veganréttur: Djúpssteikt Blómkál og Brokkolí, quinoa, sítrónu mæjó Kjöt/fiskréttur: Black garlic langa, quinoa, sítrónu mæjó Súpa dagsins: Tómatasúpa</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Sólblómabrauð</i></p>
<i>Miðvikudagur</i>	<p>Veganréttur: Kínóabuff í brauðraspi, hrísgrjón, Dill dressing Kjöt/fiskréttur: Spaghetti Bolognese, parmesan Súpa dagsins: Kókoskarrý súpa</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað hvítlauksbrauð</i></p>
<i>Fimmtudagur</i>	<p>Veganréttur: Gratinerað, ratatouille, hrísgrjón, Kjöt/fiskréttur: French garden kjúklíngabitar, sætar kartöflur, hvítlauksósa Súpa dagsins: Gulrótar súpa</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Fetaostabrauð</i></p>
<i>Föstudagur</i>	<p>Veganréttur: Pulled oumph BBQ, kartöflubátar, spicy mayo Kjöt/fiskréttur: Pulled pork, Brioche, kartöflubátar, spicy mayo Súpa dagsins: Blaðlaukssúpa</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað laukbrauð</i></p>