



# Matseðill

Vikan 6.-10. Jan. 2025

<i>Mánudagur</i>	<p><b>Vegan course:</b> Fylltir portobello sveppir, Cous cous, estragon og hvítlauksdressing (M) (V)</p> <p><b>Meat/fish of the day:</b> Plokkfiskur (G), rúgbrauð</p> <p><b>Soup of the day:</b> Aspás súpa</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Pestóbrauð</i></p>
<i>Þriðjudagur</i>	<p><b>Veganréttur:</b> Gratinerað, ratatuelle, hrísgrjón, (M) (V) (G)</p> <p><b>Kjöt/fiskréttur:</b> French garden kjúklíngabitar, sætar kartöflur, hvítlauksósa</p> <p><b>Súpa dagsins:</b> Tómatasúpa (M) (V) (G)</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Sólblómabrauð</i></p>
<i>Miðvikudagur</i>	<p><b>Veganréttur:</b> Vegan kjúlkíngalundir, kartöflubátar, sriracha mæjó (M) (V)</p> <p><b>Kjöt/fiskréttur:</b> Uxabrjóst í rauðvínssósu. Kartöflumús, Ristaðar gulrætur (G)</p> <p><b>Súpa dagsins:</b> Kókoskarrý súpa (M) (V)</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað hvítlauksbrauð</i></p>
<i>Fimmtudagur</i>	<p><b>Veganréttur:</b> Djúpsteikt Blómkál og Brokkolí, quinoa, sítrónu mæjó (M) (V)</p> <p><b>Kjöt/fiskréttur:</b> Sítrónu langa, quinoa, Hvítvínssósa (G)</p> <p><b>Súpa dagsins:</b> Gulrótar súpa (M) (V) (G)</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Fetaostabrauð</i></p>
<i>Föstudagur</i>	<p><b>Veganréttur:</b> Kínóabuff, hrísgrjón, Dill dressing (M) (V) (G)</p> <p><b>Kjöt/fiskréttur:</b> Spaghetti Bolognese, parmesan</p> <p><b>Súpa dagsins:</b> Blaðlauksúpa (V) (G) (M)</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Birkíbrauð</i></p>

Mjólkurlaus = (M) Vegan = (V) Gluten free = (G)