



Matseðill

Vikan 16.- 20. Des. - 2024

<i>Mánudagur</i>	<p>Veganréttur: Aloo gobi, hrísgrjón 🍷 🌱 🌾</p> <p>Kjöt/fiskréttur: Butterchicken, hrísgrjón og brokkoli 🍷</p> <p>Súpa dagsíns: Kókos gulrótur súpa 🌱 🌾 🍷</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað ólífubrauð</i></p>
<i>Þriðjudagur</i>	<p>Veganréttur: Ofnbakað blómkál, bygg, kryddjurta dressing 🌱 🌾</p> <p>Kjöt/fiskréttur: Kryddjurta og sítrus maríneraður lax, bygg og hollandaise</p> <p>Súpa dagsíns: Kremuð kjúklinga súpa 🍷</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Rósmarínbrauð</i></p>
<i>Miðvikudagur</i>	<p>Veganréttur: Krydduð graskers baka, Rósakál, trönuberja sulta 🌱 🌾</p> <p>Kjöt/fiskréttur: Trönuberja kalkún, sætkartöflumús, rósakál, kalkúnar sósa</p> <p>Súpa dagsíns: Kakó súpa 🍷 og tvíbökur</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Sesambrauð</i></p>
<i>Fimmtudagur</i>	<p>Veganréttur: Sætkartöflubuff, hvítlaukskartöflur, dijon mæjó 🍷 🌱 🌾</p> <p>Kjöt/fiskréttur: Tómat-sesam dressuð ýsa, hvítlaukskartöflum, dijon mæjó 🌾🍷</p> <p>Súpa dagsíns: Villisveppasúpa 🍷</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað brauð með rúsínum</i></p>
<i>Föstudagur</i>	<p>Veganréttur: Síkileyskur pottréttur, kartöflumús 🍷 🌱 🌾</p> <p>Kjöt/fiskréttur: Balsamik-döðlu lamb, cous cous, myntu jógúrt dressing 🍷</p> <p>Súpa dagsíns: grænmetis súpa 🍷 🌱 🌾</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað ostabrauð</i></p>

Mjólklurlaus = 🌾 Vegan = 🌱 Gluten free = 🍷