



Matseðill

Vikan 10.- 14. Mars. 2025

Mánudagur	Veganréttur: Kúreka chili, Hrísgjón, hafra sýrður rjómi ③ ④ ⑤ Kjöt/fiskréttur: lamb tikka masala, Hrísgjón, myntu jógurt sósa ③ Súpa dagsíns: Blómkálssúpa ③ ④ ⑤ <i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Graskersfræbrauð</i>
Þriðjudagur	Veganréttur: Gulrótar bollur, quinoa, appelsínu-kumin dressing ③ ④ ⑤ Kjöt/fiskréttur: Lime smjörs keila, Quinoa, kóriander-lime dressing ③ Súpa dagsíns: Frönsk lauksúpa ③ ⑤ <i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Þriggja korna brauð</i>
Miðvikudagur	Veganréttur: Rauðrófu og sveppa wellington, rótar grænmeti, pipar majó ④ ⑤ Kjöt/fiskréttur: Gochujang grísahnakki, rótar grænmeti, mais sósa Súpa dagsíns: Gulrótar og engifer súpa ③ ④ ⑤ <i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Kaníl og eplabrauð</i>
Fimmtudagur	Veganréttur: kjúklíngabauna og spínat Karry ③ ④ ⑤ Kjöt/fiskréttur: Apríkósu kjúklingur, hrísgrjón, brokkólí, sítrónu sósa Súpa dagsíns: Vegan Pho ④ ⑤ ③ <i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Hvítlauksbrauð</i>
Föstudagur	Veganréttur: Vegan hamborgari, franskar, Sinneps majó ④ ⑤ Kjöt/fiskréttur: Ost borgari, franskar, Kokteil sósa Súpa dagsíns: Tær grænmetis súpa ④ ⑤ ③ <i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað herbs de provance brauð</i>

Mjólkurlaus = ③ Vegan = ④ Gluten free = ⑤