



Matseðill

Vikan 17.- 21. Mars. - 2025

Mánudagur	Veganréttur: Aloo gobi, hrísgrjón ⑥ ⑤ ④ Kjöt/fískrættur: Butter chicken, hrísgrjón, raita jógurt. ⑥ Súpa dagsíns: Villisveppa súpa ⑥ <i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað ólífubrauð</i>
Þriðjudagur	Veganréttur: Graskers baka, Ristað rósakál, smælki, trönuberja sulta ⑤ ④ Kjöt/fískrættur: Hunang-sinneps bleika, Ristað rósakál, smælki, aioli ④ ⑥ Súpa dagsíns: kartöflu og blómkáls súpa ⑤ ④ ⑥ <i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Rósmarínbrauð</i>
Miðvikudagur	Veganréttur: fylltar papríkur ⑥ ⑤ ④ Kjöt/fískrættur: Ítalskar kjötbollur, rigatoni, marinara sósa Súpa dagsíns: sellerírót og blómkáls súpa ⑥ ⑤ ④ <i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Sesambrauð</i>
Fimmtudagur	Veganréttur: Sætkartöflubuff, hvítlaukskartöflur, dijon mæjó ⑥ ⑤ ④ Kjöt/fískrættur: Karfi með kapers og lauk, hvítlaukskartöflur, dijon mæjó ④ ⑥ Súpa dagsíns: kremuð ítölsk kjúklinga súpa <i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað brauð með rúsínum</i>
Föstudagur	Veganréttur: Bombay Burrito, hrísgrjón, ⑤ ④ Kjöt/fískrættur: Kjúklinga quesadillas, hrísgrjón, guacamole, sýrður rjómi Súpa dagsíns: Kókos kumin gulrótar súpa ⑤ ④ ⑥ <i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað brauð með sólþurkuðum tómatum</i>

Mjólkurlaus = ④ Vegan = ⑤ Gluten free = ⑥