



Matseðill

Vikan 15.- 19. Des. - 2025

<i>Mánudagur</i>	Veganréttur: Guinness grænmetis pottréttur, kartöflu mús. ③ ④ ⑤ Kjöt/fiskréttur: Appelsínu marineraður kjúklinga bringa, cajun sætar kartöflur, hvítlauk og lime sósa ⑤ Súpa dagsíns: Kókos karrý súpa ③ ④ ⑤ <i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað basil brauð</i>
<i>Þriðjudagur</i>	Veganréttur: Falafel, sítrónu quinoa blanda, kryddjurta krem ⑤ ④ ③ Kjöt/fiskréttur: Hunangs sinnep bleikja, smælki kartöflur, aioli ⑤ ③ Súpa dagsíns: brokkólí súpa ⑤ <i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Sólpurkaðir tómata brauð</i>
<i>Miðvikudagur</i>	Veganréttur: Sætkartöflu og spínat marmelaði tart, hunangs ristaðar gulrætur, grænar baunir, rauðkál. ④ ③ Kjöt/fiskréttur: Hangikjöt, kartöflur, upstúð, grænar baunir, rauðkál. Súpa dagsíns: Humar súpa ⑤ ris ala mande ⑤ <i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað brauð</i>
<i>Fimmtudagur</i>	Veganréttur: Fylltar papríkur, hvítlauks og steinselju dressing ⑤ ④ ③ Kjöt/fiskréttur: Langa með basil olíu, bulg blanda, marinara sósa ③ Súpa dagsíns: Sættkartöflu og chili súpa ⑤ ④ ③ <i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Sólblómafæ brauð</i>
<i>Föstudagur</i>	Veganréttur: Oumph bitar og grænmeti í súrsætri sósu, hrísgrjón ⑤ ④ ③ Kjöt/fiskréttur: Grísakjöt og grænmeti í súrsætri sósu, hrísgrjón ⑤ ③ Súpa dagsíns: Blómkáls og brokkolí súpa ⑤ ④ ③ <i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað kumin brauð</i>

Mjólkurlaus = ③ Vegan = ④ Gluten free = ⑤