

Matseðill viku 20

Mánudagur 12. maí

1. Ofnbökuð ýsa, kartöflur, grænmeti og blaðlaukssósa
2. Grísabollur í súrsætri sósu með baby maís, papriku, ananas og hrísgrjónum
3. Mexíkóskur grænmetispottréttur með hrísgrjónum og nachos (V)
4. Salat með falafel, vinberjum, kirsuberjatómötum, mozzarella og chipotle dressing
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
Súpa dagsins: Blómkálssúpa

Þriðjudagur 13. maí

1. Steikt langa með kryddjurtum, grænmeti, hvítvínssósu og sætum kartöflum
2. Úrbeinuð kjúklingalæri með rauðu pestó og döðlum, bakaðar smælkikartöflur, spinat, grænmeti og rjómalöguð pestósósa
3. Gratinerað rôtargrænmeti með smælkikartöflum og vegan rjómasósu (V)
4. Salat með kjúkling, tómatum, jarðaberjum og appelsinudressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
Súpa dagsins: Baunasúpa

Miðvikudagur 14. maí

1. Ýsa í tempura, kartöflur, sitróna, hrásalat, grænmeti og tartarsósa
2. Spaghetti bolognese með parmesan osti og hvítlauks-focaccia
3. Kjúklingabaunabollur með pennepasta í tomatbasilsósu og hvítlauksbrauð (V)
4. Salat með hvítlauksristuðum risarækjum, mangó, avocado, fetaosti og lime dressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
Súpa dagsins: Núðlusúpa

Fimmtudagur 15. maí

1. Lúðupiparsteik, bökuð kartafla, grænmeti og smjörsósu
2. Purusteik, brúnaðar kartöflur, heimalagað rauðkál, grænmeti og rauðvínssósa
3. Sætkartöflubuff með kryddaðri pólentu, grænmeti og grænu pestó (V)
4. Salat með eggji, kotasælu, ólífum, sólpurrkuðum tómatum, brauðteningum og hvítlauks dressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
Súpa dagsins: Rjómalöguð grænmetissúpa

Föstudagur 16. maí

1. Fiskitvenna (þorskur og bleikja) með teriakyljía og sesamfræjum, smælki, pönnusteikt grænkál og grænmeti
2. Kjúklingaborgari með tomat, jalapeno, hrásalati og chili mayo, kartöflubátar og chili mayo
3. Blaðlauks- og kartöflulasagna og brauð (V)
4. Ferskt salat, buffalo kjúklingur, rauðlaur, hvítlauksristaðir sveppir og ranchsósa
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
Súpa dagsins: Sveppasúpa



Menu week 20

Monday, 12th of May

1. Baked haddock, potatoes, vegetables and leek sauce
2. Pork meatballs in a sweet and sour sauce with baby corn, paprika, pineapple and rice
3. Mexican vegetable stew with rice and nachos (v)
4. Salad with falafel, grapes, cherry tomatoes, mozzarella and chipotle dressing
5. Hamburger and fries
6. Breaded fish and chips
7. RDS caesar salad, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing

Soup of the day: Cauliflower soup

Tuesday, 13th of May

1. Sauteed ling with herbs, vegetables, white wine sauce and sweet potatoes
2. Boneless chicken thighs with red pesto and dates, baked baby potatoes, spinach, vegetables and creamy pesto sauce
3. Root vegetable gratin, baby potatoes and cream sauce (v)
4. Salad with chicken, tomatoes, strawberries and orange dressing
5. Hamburger and fries
6. Breaded fish and chips
7. RDS caesar salad, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing

Soup of the day: Bean soup

Wednesday, 14th of May

1. Haddock in tempura, potatoes, lemon, coleslaw, vegetables and tartar sauce
2. Spaghetti Bolognese with parmesan and garlic-focaccia
3. Chickpea cakes with penne pasta in a basil-tomato sauce and garlic bread (v)
4. Salad roasted garlic prawns, mango, avocado, feta and lime dressing
5. Hamburger and fries
6. Breaded fish and chips
7. RDS caesar salad, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing

Soup of the day: Noodle soup

Thursday, 15th of May

1. Halibut with black pepper, baked potato, vegetables and beurre blanc
2. Pork crackling, caramelized potatoes, homemade red cabbage, vegetables and red wine sauce
3. Sweet potato cakes, polenta with herbs, vegetables and green pesto (v)
4. Salad with an egg, cottage cheese, olives, sundried tomatoes, croutons and garlic dressing
5. Hamburger and fries
6. Breaded fish and chips
7. RDS caesar salad, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing

Soup of the day: Creamy vegetable soup

Friday, 16th of May

1. Fish duo (cod and arctic char) with teriaky glaze and sesame seeds, baby potatoes, panfried kale and vegetables
2. Chicken burger with tomato, jalapeno, coleslaw and chili mayo, potato wedges and chili mayo
3. Leek- and potato lasagna and bread (v)
4. Salad with buffalo chicken, red onions, roasted garlic mushrooms and ranch dressing
5. Hamburger and fries
6. Breaded fish and chips
7. RDS caesar salad, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing

Soup of the day: Mushroom soup



Tydzien 20 menu

Poniedziałek 12. maja

1. Pieczony dorsz, ziemniaki, warzywa i sos porowy
2. Klopsiki wieprzowe w sosie słodko-kwaśnym z kukurydzą, papryką, ananasem i ryżem
3. Meksykański gulasz warzywny z ryżem i nachos (v)
4. Sałatka z falafelami, winogronami, pomidorkami koktajlowymi, mozzarellą i dressingiem chipotle
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba z frytkami
7. RDS Sałatka Caesar, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i dressing Caesar

Zupa dnia: Zupa kalafiorowa

Wtorek 13. maja

1. Smażony ling z ziołami, warzywami, sosem z białego wina i słodkimi ziemniakami
2. Bezkostne udka z kurczaka z czerwonym pesto i daktylami, pieczonymi młodymi ziemniakami, szpinakiem, warzywami i kremowym sosem pesto
3. Gratin z warzyw korzeniowych, młode ziemniaki i sos śmietanowy (wersja v)
4. Sałatka z kurczakiem, pomidorami, truskawkami i dressingiem pomarańczowym
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba z frytkami
7. RDS Sałatka Caesar, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i dressing Caesar

Zupa dnia: Zupa fasolowa

Sroda 14. maja

1. Dorsz w tempurze, ziemniaki, cytryna, surówka, warzywa i sos tatarski
2. Spaghetti Bolognese z parmezanem i czosnkową focaccią
3. Placki z ciecierzycy z makaronem penne w sosie bazyliowo-pomidorowym i czosnkowym pieczywem (v)
4. Sałatka z pieczonymi krewetkami czosnkowymi, mango, awokado, fetą i dressingiem limonkowym
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba z frytkami
7. RDS Sałatka Caesar, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i dressing Caesar

Zupa dnia: Zupa z makaronem

Czwartek 15. maja

1. Halibut z czarnym pieprzem, pieczonym ziemniakiem, warzywami i beurre blanc
2. Wieprzowina chrupiąca, karmelizowane ziemniaki, domowa czerwona kapusta, warzywa i sos z czerwonego wina
3. Placki ze słodkich ziemniaków, polenta z ziołami, warzywami i zielonym pesto (v)
4. Sałatka z jajkiem, twarogiem, oliwkami, suszonymi pomidorami, grzankami i dressingiem czosnkowym
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba z frytkami
7. RDS Sałatka Caesar, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i dressing Caesar

Zupa dnia: Kremowa zupa warzywna

Piatek 16. maja

1. Duet rybny (dorsz i arktyczny pstrąg) z glazurą teraki i sezamem, młode ziemniaki, smażony jarmuż i warzywa
2. Burger z kurczakiem z pomidorami, jalapeno, surówką i chili mayo, ćwiartki ziemniaków i chili mayo
3. Lasagne z porem i ziemniakami oraz chleb (v)
4. Sałatka z kurczakiem w sosie buffalo, czerwoną cebulą, pieczarkami z czosnkiem i dressingiem ranch
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba z frytkami
7. RDS Sałatka Caesar, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i dressing Caesar

Zupa dnia: Zupa grzybowa

