

Matseðill viku 23

Mánudagur 2. júní

1. Ofnbökuð ýsa, kartöflur, hvítlaukssósa og ristað grænmeti
2. Nautapotttréttur með gulrótum, sveppum og lauk, steiktar kartöflur, brokkolí og blómkál
3. Gulróta- linsubaunabuff, kryddjurtasósu, kartöflur og grænmeti (V)
4. Kjúklingasalat með tómötum, döðlum, kasjúhnetum og rauðlauksvinaigrette
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Blómkálssúpa

Þriðjudagur 3. júní

1. Langa í „tapenade“ hjúp, steiktar tímíankartöflur, spínat, rôtargrænmeti og hvítvínssósa
2. Kjúklingabyssa og leggur, steiktar smælkikartöflur, grænmeti, hrásalat og kryddjurtasósa
3. Gyros grænmetisblanda með sojakjöti, couscous, flatbrauði og hvítlaukssósu (V)
4. Nicoise salat með reyktum laxi, aspas, eggj, tómötum og grænum ólífum
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressingu

Súpa dagsins: Tómat-grænmetissúpa

Miðvikudagur 4. júní

1. Bernaise plockfiskur, rúgbrauð og smjör
2. Mexikó lasagna, salsa sósa og hvítlauks-focaccia
3. Vorrúllur, hrísgrjón, grænmeti og sweet chili sósa (V)
4. Salat með tandoori krydduðum kjúkling, cous cous, pekanhnetum og jógurtsósu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressingu

Súpa dagsins: Linsubaunasúpa

Fimmtudagur 5. júní

1. Ýsa í kókos-karrý með hrísgrjónum, baby mais, papriku og bambus
2. Hamborgarhryggur, brúnaðar kartöflur, heimalagað rauðkál, rósakál og rauðvínssósa
3. Hnetusteik með bökuðu rôtargrænmeti, heimalöguðu rauðkáli og sveppasósu (V)
4. Fersk salat með ristudum risarækjum, léttisyrðu hvítkáli, vatnsmelónu og sætri chilidressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Aspásúpa

Föstudagur 6. júní

1. Lax með sætsinnepssósu, blandað grænmeti og sætar kartöflur
2. 150 gr hamborgari með rauðlaukssultu, steiktum sveppum, iceberg og piparostasósu, vöfllufranskar og chili mayo
3. Svartbaunabuff með hýðishrísgrjónum, grænmeti og appelsínusósu (V)
4. Salat með eggjum, beikoni, brauðteningum, tómötum og sinnepsdressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Sveppasúpa



Menu week 23

Monday, 2nd of June

1. Baked haddock, potatoes, garlic sauce and roasted vegetables
2. Beef stew with carrots, mushrooms and onions, sauteed potatoes, broccoli and cauliflower
3. Carrot- and lentil cakes, herb sauce, potatoes and vegetables (v)
4. Salad with chicken, tomatoes, dates, cashews and red onion vinaigrette
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, 3rd of June

1. Ling with tapenade crust, sauteed potatoes with thyme, spinach, root vegetables and white wine sauce
2. Chicken pistol and drumstick, roasted baby potatoes, vegetables, coleslaw and herb sauce
3. Gyros vegetables with soy, couscous, flatbread and garlic sauce (v)
4. Nicoise salad with smoked salmon, asparagus, egg, tomatoes and green olives
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: Vegetable- and tomato soup

Wednesday, 4th of June

1. Fish stew with bernaïse sauce, rye bread and butter
2. Mexican lasagna, salsa and garlic-focaccia
3. Spring rolls, rice, vegetables and sweet chili sauce (v)
4. Salad with tandoori chicken, couscous, pecans and yoghurt sauce
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: Lentil soup

Thursday, 5th of June

1. Haddock with coconut-curry sauce, rice, baby corn, paprika and bamboo
2. Glazed ham, caramelized potatoes, homemade red cabbage, brussel sprouts and red wine sauce
3. Nut steak with baked root vegetables, homemade red cabbage and mushroom sauce (v)
4. Salad with grilled prawns, pickled white cabbage, watermelon and sweet chili 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: Asparagus soup

Friday, 6th of June

1. Salmon with sweet mustard sauce, mixed vegetables and sweet potatoes
2. 150 gr hamburger with red onion jam, sauteed mushrooms, iceberg and black pepper cheese sauce, waffle fries and chili mayo
3. Black bean cakes, wild rice, vegetables and orange sauce (v)
4. Salad with egg, bacon, croutons, tomatoes and mustard 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 23 menu

Poniedziałek 2. czerwca

1. Pieczony dorsz, ziemniaki, sos czosnkowy i pieczone warzywa
2. Gulasz wołowy z marchewką, pieczarkami i cebulą, smażone ziemniaki, brokuły i kalafior
3. Placki z marchewki i soczewicy, sos ziołowy, ziemniaki i warzywa (v)
4. Sałatka z kurczakiem, pomidorami, daktylami, nerkowcami i winogretem z czerwonej cebuli
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 3. czerwca

1. Ling z panierką tapenade, smażone ziemniaki z tymiankiem, szpinakiem, warzywami korzeniowymi i sosem z białego wina
2. Kurczak w sosie pistoletowym i udku, pieczone młode ziemniaki, warzywa, surówka i sos ziołowy
3. Warzywa gyros z soją, kuskusem, chlebem pita i sosem czosnkowym (v)
4. Sałatka nicejska z wędzonym łososiem, szparagami, jajkiem, pomidorami i zielonymi oliwkami
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba z frytkami
7. RDS Sałatka Caesar, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i dressing Caesar

Zupa dnia: Zupa warzywna i pomidorowa

Sroda 4. czerwca

1. Gulasz rybny z sosem berneńskim, chlebem żytnim i masłem
2. Meksykańska lasagne, salsa i focaccia czosnkowa
3. Sajgonki, ryż, warzywa i słodki sos chili (v)
4. Sałatka z kurczakiem tandoori, kuskusem, pekanami i sosem jogurtowym
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 soczewicy

Czwartek 5. czerwca

1. Dorsz z sosem kokosowo-curry, ryż, kukurydza, papryka i bambus
2. Glazurowana szynka, karmelizowane ziemniaki, domowa czerwona kapusta, brukselka i sos z czerwonego wina
3. Stek orzechowy z pieczonymi warzywami korzeniowymi, domową czerwoną kapustą i sosem grzybowym (v)
4. Sałatka z grillowanymi krewetkami, marynowaną białą kapustą, arbuzem i słodkim dressingiem chili
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba z frytkami
7. RDS Sałatka Caesar, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i dressing Caesar

Zupa dnia: Zupa szparagowa

Piatek 6. czerwca

1. Łosoś ze słodkim sosem musztardowym, mieszanymi warzywami i słodkimi ziemniakami
2. 150 gr hamburgera z dżemem z czerwonej cebuli, smażonymi pieczarkami, sosem serowym z góry lodowej i czarnego pieprzu, frytkami waflowymi i chili mayo
3. Placki z czarnej fasoli, dziki ryż, warzywa i sos pomarańczowy (v)
4. Sałatka z jajkiem, boczkiem, grzankami, pomidorami i dressingiem musztardowym
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

