

Matseðill viku 29

Mánudagur 14. júlí

1. Fiskibollur, kartöflur, grænmeti og karrísósa
2. Rjómalagað folaldagúllas með grænmeti og kartöflumús
3. Indverskur grænmetispottréttur, hrísgrjón og naan brauð (V)
4. Salat með kjúkling, kirsuberjatómötum, pikkludum rauðlauk og sitrónudressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Brokkolisúpa

Þriðjudagur 15. júlí

1. Ofnbakaður þorskur með steiktu smælki, fennil, grænmeti og humarsósu
2. Pasta alfredo með kjúkling, grænmeti og hvítlauks-focaccia
3. Vegan snitsel, smælki, grænmeti og villisveppasósa (V)
4. Salat með túnfisk, fetaosti, tómötum, papriku, graslauk og dijon-dressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Blaðlaukssúpa

Miðvikudagur 16. júlí

1. Spænskur saltfiskréttur með tómát concasse, svörtum ólífum, grænmeti og steiktum kartöflum
2. Kalkúnabringa, sætkartöflumús, grænmeti, steikt rósakál og villisveppasósa
3. Sætkartöflubuff, blandað grænmeti og vegan rjómasósa (V)
4. Salat með djúpsteiktu blómkáli, mozzarella, agúrku, kasjúhnetum og léttri jógúrt dressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Grjónagrautur

Fimmtudagur 17. júlí

1. Langa með mangósalsa, fennel, grænmeti, kartöflur og sitrónusósa
2. Grísnitsel, steiktar kartöflur, grænmeti, rauðkál, sitróna og caperssmjör
3. Spaghetti með oumph bollum, tómát-basil sósu og grilluðu brauði (V)
4. Salat með kjúkling, jarðaberjum, vínberjum, nachos, tómötum og pestó dressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Rjómalöguð tómatsúpa

Föstudagur 18. júlí

1. Bleikja með parmesanhjúp, smælki, grænmeti og hvítvínssósa
2. 150 gr hamborgari með osti, beikoni, tómát, iceberg, súrum gúrkum og sinneps-hamborgarasósu, kartöflubátar og kokteilsósa
3. Chili borgari með tómötum, guacamole, rauðlauk og chili mayo, sætkartöflufranskar og chili mayo (V)
4. Salat með eggjum, avocado, beikoni, rauðlauk og chipotle dressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Sveppasúpa



Tydzien 29 menu

Poniedziałek 14. lipca

1. Kotlety rybne, ziemniaki, warzywa i sos curry
2. Kremowy gulasz z żrebięcia z warzywami i puree ziemniaczanym
3. Indyjski gulasz warzywny, ryż i naan (v)
4. Sałatka z kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, marynowaną czerwoną cebulą i dressingiem cytrynowym
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba z frytkami
7. RDS Sałatka Caesar, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i dressing Caesar

Zupa dnia: Zupa brokułowa

Wtorek 15. lipca

1. Pieczony dorsz, młode ziemniaki, koper włoski. Warzywa i sos homarowy
2. Pasta alfredo z kurczakiem, warzywami i czosnkiem - focaccia
3. Wegański sznycel, młode ziemniaki, warzywa i sos z grzybów leśnych (v)
4. Sałatka z tuńczykiem, fetą, pomidorami, papryką, szczypiorkiem i dressingiem Dijon
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba z frytkami
7. RDS Sałatka Caesar, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i dressing Caesar

Zupa dnia: Zupa porowa

Sroda 16. lipca

1. Hiszpański bacalao z pomidorowym concasse, czarnymi oliwkami, warzywami i smażonymi warzywami
2. Pierś z indyka, puree ze słodkich ziemniaków, warzywa, smażona brukselka i sos z grzybów leśnych
3. Placki ze słodkich ziemniaków, mieszane warzywa i wegański sos śmietanowy (v)
4. Sałatka z głęboko smażonym kalafiejem, mozzarellą, ogórkiem, nerkowcami i lekkim dressingiem jogurtowym
5. Hamburger i frytki
6. RDS Sałatka Caesar, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i dressing Caesar

Zupa dnia: Ryż na mleku

Czwartek 17. lipca

1. Ling z salsą mango, koprem włoskim, warzywami, ziemniakami i sosem cytrynowym
2. Sznycel wieprzowy, smażone ziemniaki, warzywa, czerwona kapusta, masło cytrynowe i kaparowe
3. Spaghetti z kulkami Oomph, sosem bazyliowo-pomidorowym i grillowanym chlebem (v)
4. Sałatka z kurczakiem, truskawkami, winogronami, nachos, pomidorami i sosem pesto
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 pomidorowa

Piatek 18. lipca

1. Arctic char z parmezanową skórą, młodymi ziemniakami, warzywami i sosem z białego wina
2. 150 gr hamburgera z serem, bekonem, pomidorem, sałatą lodową, ogórkami konserwowymi i sosem musztardowym, ćwiartkami ziemniaków i sosem koktajlowym
3. Burger chili z pomidorem, guacamole, czerwoną cebulą i majonezem chili, frytkami ze słodkich ziemniaków i majonezem chili (wersja v)
4. Sałatka z jajkiem, awokado, bekonem, czerwoną cebulą 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 grzybowa



Tydzien 29 menu

Menu week 29

Monday, 14th of July

1. Fish cakes, potatoes, vegetables and curry sauce
2. Creamy foal stew with vegetables and mashed potatoes
3. Indian vegetable stew, rice and naan (v)
4. Salad with chicken, cherry tomatoes, pickled red onions and lemon 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: Broccoli soup

Tuesday, 15th of July

1. Baked cod, baby potatoes, fennel. Vegetables and lobster sauce
2. Pasta alfredo with chicken, vegetables and garlic-focaccia
3. Vegan schnitzel, baby potatoes, vegetables and wild mushroom sauce (v)
4. Salad with tuna, feta, tomatoes, paprika, chives and Dijon 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: Leek soup

Wednesday, 16th of July

1. Spanish bacalao with tomato concasse, black olives, vegetables and sauteed vegetables
2. Turkey breast, mashed sweet potatoes, vegetables, sauteed brussel sprouts and wild mushroom sauce
3. Sweet potato cakes, mixed vegetables and vegan cream sauce (v)
4. Salad with deepfried cauliflower, mozzarella, cucumber, cashews and light yoghurt 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: Rice pudding

Thursday, 17th of July

1. Ling with mango salsa, fennel, vegetables, potatoes and lemon sauce
2. Pork schnitzel, sauteed potatoes, vegetables, red cabbage, lemon and capers butters
3. Spaghetti with oomph balls, basil-tomato sauce and grilled bread (v)
4. Salad with chicken, strawberries, grapes, nachos, tomatoes and pesto 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 tomato soup

Friday, 18th of July

1. Arctic char with parmesan crust, baby potatoes, vegetables and white wine sauce
2. 150 gr hamburger with cheese, bacon, tomato, iceberg, pickles and mustard sauce, potato wedges and cocktail sauce
3. Chili burger with tomato, guacamole, red onions and chili mayo, sweet potato fries and chili mayo (v)
4. Salad with egg, avocado, bacon, red onions 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: Mushroom soup

