

Matseðill viku 38

Mánudagur 15. september

1. Bakaður þorskur, steiktur kartöflur, grænmeti og dill-sinnepssósa
2. Chili con carne, hrísgrjón, nachos og sýrður rjómi
3. Indverskur grænmetisþottréttur, hrísgrjón og naan brauð (V)
4. Blandað ferskt salat með túnfisk, tómötum, gúrku, brauðteningum og hvítlauksmayo
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Ungversk grænmetissúpa

Þriðjudagur 16. september

1. Matarmikil fiskisúpa, súpubrauð og smjör
2. Úrbeinuð kjúklingalæri með sætum kartöflum, smjörsteiktum sveppum, grænmeti og villisveppasósu
3. Grænmetislasagna og hvítlauks-focaccia (V)
4. Salat með kjúkling, wasabi baunum, rifnum gulrótum, tómötum, rauðlauk og ponzu dressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressi

Súpa dagsins: Brokkolisúpa

Miðvikudagur 17. september

1. Lúða í grillmarineringu, bökunarkartöflur, rôtargrænmeti og sveppasósa
2. Nautastroganoff með lauk og sveppum, farfalle pasta og hvítlauksfocaccia
3. Grænmetis samoza, karrýhrísgrjón, grænmeti og jógúrt raita (V)
4. Salat með djúpsteiktu blómkáli, mozzarella, agúrku, kasjúhnetum og léttu jógúrt dressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressi

Súpa dagsins: Aspassúpa

Fimmtudagur 18. september

1. Grátineruð langa, hrísgrjón, grilluð paprika, grænmeti og sæt chillisósa
2. Hægeldað lambalæri, bökuð kartafla, heimalagað rauðkál, rôtargrænmeti og bernaíse sósa
3. Burrito með linsubaunum, maisbaunum og grænmeti, nachos flögur og vegan chili mæjó (V)
4. Salat með kjúkling, edamame baunum, appelsínunum og rauðlauks vinaigrette
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Rjómalöguð basil-tómatsúpa

Föstudagur 19. september

1. Ofnbökuð bleikja, smælkikartöflur, grænmeti og Guinness-sósa
2. Kjúklingaborgari með guacamole, pikklðu rauðkáli, tómatar og hvítlauksaioli, kartöflubátar og kokteilsósa
3. Sætkartöflubuff, blandað grænmeti og vegan rjómasósa (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



Menu week 38

Monday, 15th of September

1. Baked cod, sauteed potatoes, vegetables and dill-mustard sauce
2. Chili con carne, rice, nachos and crème fraiche
3. Indian vegetable stew, rice and naan (v)
4. Salad with tuna, tomatoes, cucumber, croutons and garlic mayo
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: Hungarian vegetable soup

Tuesday, 16th of September

1. Fish soup, bread and butter
2. Boneless chicken thighs, sweet potatoes, butter fried mushrooms, vegetables and wild mushroom sauce
3. Vegetable lasagna and garlic-focaccia (v)
4. Salad with chicken, wasabi peas, grated carrots, tomatoes, red onion and ponzu 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

Wednesday, 17th of September

1. BBQ marinated halibut, baked potato, root vegetables and mushroom sauce
2. Beef stroganoff with mushrooms and onions, farfalle pasta and garlic-focaccia
3. Veggie samosas, curry rice, vegetables and yoghurt raita (v)
4. Salad with deep fried cauliflower, mozzarella, cucumber, cashew nuts 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: Asparagus soup

Thursday, 18th of September

1. Ling in gratin, rice, grilled paprika, vegetables and sweet chili sauce
2. Slowroasted leg of lamb, baked potato, homemade red cabbage, root vegetables and bernaïse sauce
3. Burrito with lentils, corn and vegetables, nachos and vegan chili mayo (v)
4. Salad with chicken, edamame, orange 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: Creamy basil-tomato soup

Friday, 19th of September

1. Baked arctic char, baby potatoes, vegetables and Guinness sauce
2. Chicken burger with guacamole, pickled red cabbage, tomato and garlic aioli, potato wedges and cocktail sauce
3. Sweet potato cakes, mixed vegetables and vegan cream sauce (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



Tydzien 38 menu

Poniedziałek 15. września

1. Pieczony dorsz, smażone ziemniaki, warzywa i sos musztardowo-koperkowy
2. Chili con carne, ryż, nachosy i crème fraîche
3. Indyjski gulasz warzywny, ryż i naan (wegetariański)
4. Sałatka z tuńczykiem, pomidorami, ogórkiem, grzankami i majonezem czosnkowym
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba z frytkami
7. RDS Sałatka Caesar, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i dressing Caesar

Zupa dnia: Węgierska zupa jarzynowa

Wtorek 16. września

1. Zupa rybna, chleb z masłem
2. Uduka z kurczaka bez kości, bataty, smażone na maśle pieczarki, warzywa i sos z grzybów leśnych
3. Lasagne warzywna i focaccia czosnkowa (wegetariańska)
4. Sałatka z kurczakiem, groszkiem wasabi, startą marchewką, pomidorami, czerwoną cebulą i sosem ponzu
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

Sroda 17. września

1. Halibut marynowany w sosie BBQ, pieczony ziemniak, warzywa korzeniowe i sos grzybowy
2. Stroganow wołowy z pieczarkami i cebulą, makaronem farfalle i focaccią czosnkową
3. Samoza wegetariańskie, ryż curry, warzywa i raita jogurtowa (wegetariańska)
4. Sałatka ze smażonym kalaflorem, mozzarellą, ogórkiem, orzechami nerkowca i lekkim 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 szparagowa

Czwartek 18. września

1. Zapiekanka z ling, ryż, grillowana papryka, warzywa i słodkie chili Sos
2. Wolno pieczona jagnięcina, pieczony ziemniak, domowa czerwona kapusta, warzywa korzeniowe i sos berneński
3. Burrito z soczewicą, kukurydzą i warzywami, nachosami i wegańskim majonezem chili (v)
4. Sałatka z kurczakiem, edamame, winegretem pomarańczowym i czerwoną cebulą
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 bazyliowo-pomidorowa

Piatek 19. września

1. Pieczony pstrąg arktyczny, młode ziemniaki, warzywa i sos Guinness
2. Burger z kurczaka z guacamole, marynowaną czerwoną kapustą, aioli pomidorowo-czosnkowym, ćwiartkami ziemniaków i sosem koktajlowym
3. Placki z batatów, mieszane warzywa i wegański sos śmietanowy (v)
4. Sałatka z jajkiem, awokado, boczkiem, czerwoną cebulą i sosem 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

