

Matseðill viku 44

Mánudagur 27. október

1. Ofnbakaður fiskur, kartöflur, grænmeti og blaðlaukssósa
2. Austurlenskur karriréttur með svínakjötti, grænmeti, kartöflum og hrísgrjónum
3. Indverskur grænmetisþottaréttur, hrísgrjón og naan brauð (V)
4. Salat með kjúkling, rauðlauk, fetaosti, grænum ólífum og sesardressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Blómkálssúpa

Þriðjudagur 28. október

1. Ofnbakaður þorskur með basilpestó, steiktu smælki, fennil, grænmeti og hvítvínssósu
2. Kjöthleifur, kartöflumús, grænmeti, baunir og brún sósa
3. Núðlur með brokkolí, papriku, kasjúhnetum, baby maís og sesam-engifer sósu (V)
4. Salat með eggjum, kjúklingabaunum, tómötum, nachos, avocado og kóríander-lime dressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Grænmetissúpa

Miðvikudagur 29. október

1. Bleikja með hunangs-sinneps gljúa, rösti kartöflur, grænmeti og sinnepssósa
2. Pasta alfredo með kjúkling, grænmeti og hvítlauks-focaccia
3. Djúpssteikt blómkál með kartöflubátum, maissstöngull og chili mayo (V)
4. Salat með pestópasta, mozzarella, kirsuberjatómötum, kasjúhnetum, gúrku 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

Fimmtudagur 30. október

1. Reykt ýsa, rófustappa, kartöflur og jafningur
2. Purusteik, brúnaðar kartöflur, heimalagað rauðkál, grænmeti og rauðvínssósa
3. Kjúklingabaunabuff, steikt smælki, rötargrænmeti og sveppasósa (V)
4. Salat með ristudum risarækjum, mangó, paprika, edamame og sítrónu dressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Paprikusúpa

Föstudagur 31. október

1. Fiskigratin í brauðkænu, brokkolí, paprika, blaðlaukur og hrísgrjón
2. Kjúklingaquesadilla með papriku, lauk, maísbaunum og salsa, hrísgrjón, nachos og sýrður rjómi
3. Grænmetisborgari með tóm, laukhringjum, iceberg og hamborgarasósu, sætkartöflufranskar og chili mayo (V)
4. Salat með kjúkling, beikon, dödlum, sætum kartöflum og hunangs-sinnep dressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Sveppasúpa



Menu week 44

Monday, 27th of October

1. Baked fish, potatoes, vegetables and leek sauce
2. Asian curry with pork, vegetables, potatoes and rice
3. Indian vegetable, rice and naan (v)
4. Salad with chicken, red onions, feta, green olives and Caesar 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, 28th of October

1. Baked cod with basil pesto, baked baby potatoes, fennel, vegetables and white wine sauce
2. Meatloaf, mashed potatoes, vegetables, beans and gravy
3. Noodles with broccoli, paprika, cashews, baby corn and sesame- and ginger dressing (v)
4. Salad with egg, chickpeas, tomatoes, nachos, avocado and coriander- 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: Vegetable soup

Wednesday, 29th of October

1. Arctic char with honey mustard glaze, rösti potatoes, vegetables and mustard sauce
2. Pasta alfredo with chicken, vegetables and garlic focaccia
3. Deepfried cauliflower, potato wedges, corn on the cob and chili mayo (v)
4. Salad with pesto pasta, mozzarella, cherry tomatoes, cashews, cucumber 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

Thursday, 30th of October

1. Smoked haddock, mashed swedes, potatoes and bechamel
2. Pork crackling, caramelized potatoes, homemade red cabbage, vegetables and red wine sauce
3. Chickpea cakes, sauteed baby potatoes, root vegetables and mushroom sauce (v)
4. Salad with roasted prawns, mango, paprika, edamame 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: Paprika soup

Friday, 31st of October

1. Fish gratin in a quiche, broccoli, paprika, leeks and rice
2. Chicken quesadilla with paprika, onions, corn and salsa, rice, nachos and crème fraiche
3. Veggie burger with tomato, onion rings, iceberg and burger sauce, sweet potato fries and chili mayo (v)
4. Salad with chicken, bacon, dates, sweet potatoes and honey 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 44 menu

Poniedziałek 27. października

1. Pieczona ryba, ziemniaki, warzywa i sos porowy
2. Azjatyckie curry z wieprzowiną, warzywami, ziemniakami i ryżem
3. Indyjskie warzywa, ryż i naan (wegetariańskie)
4. Sałatka z kurczakiem, czerwoną cebulą, fetą, zielonymi oliwkami i sosem Cezar
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 28. października

1. Pieczony dorsz z pesto bazyliowym, pieczonymi młodymi ziemniakami, koprem włoskim, warzywami i sosem z białego wina
2. Pieczeń rzymska, puree ziemniaczane, warzywa, fasola i sos pieczeniowy
3. Makaron z brokułami, papryką, nerkowcami, młoda kukurydzą i sosem sezamowo-imbirowym (wegetariańskie)
4. Sałatka z jajkiem, ciecierzycą, pomidorami, nachosami, awokado i kolendrą i limonką dressing
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba z frytkami
7. RDS Sałatka Caesar, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i dressing Caesar

Zupa dnia: Zupa jarzynowa

Sroda 29. października

1. Pstrąg arktyczny z glazurą miodowo-musztardową, ziemniakami rōsti, warzywami i sosem musztardowym
2. Makaron Alfredo z kurczakiem, warzywami i focaccią czosnkową
3. Smażony kalafior, ćwiartki ziemniaczane, kolba kukurydzy i majonez chili (wegetariański)
4. Sałatka z makaronem pesto, mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi, orzechami nerkowca, ogórkiem i dressingiem 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

Czwartek 30. października

1. Wędzony dorsz, puree z brukwi, Ziemniaki i beszamel
2. Skwarki wieprzowe, karmelizowane ziemniaki, domowa czerwona kapusta, warzywa i sos z czerwonego wina
3. Placki z ciecierzycy, smażone młode ziemniaki, warzywa korzeniowe i sos grzybowy (v)
4. Sałatka z pieczonymi krewetkami, mango, papryką, edamame 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 paprykowa

Piatek 31. października

1. Gratin rybny w quiche, brokuły, papryka, por i ryż
2. Quesadilla z kurczakiem z papryką, cebulą, kukurydzą i salsą, ryżem, nachosami i crème fraîche
3. Burger wegetariański z pomidorem, krążkami cebulowymi, sałatą lodową i sosem burgerowym, frytkami z batatów i majonezem chili (v)
4. Sałatka z kurczakiem, Boczek, daktyl, bataty i sos miodowo-musztardowy
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

