

Matseðill viku 45

Mánudagur 3. nóvember

1. Fiskibollur, kartöflur, grænmeti og lauksmjör
2. Sænskar kjötbollur, kartöflur, rauðkál, strengjabaunir og piparsósa
3. Gulróta- og linsubaunabuff, kartöflur, blómkál, brokkolí, blaðlaukur og rjómasósa (V)
4. Salat með reyktum lax, graslauk, kotasælu og piparrótarsósu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressingu

Súpa dagsins: Rjómalöguð grænmetissúpa

Þriðjudagur 4. nóvember

1. Pönnusteikt ýsa, smælkikartöflur, rôtargrænmeti og fáfnisgrassósa
2. Tandoori marineruð beinlaus kjúklingalæri, karrý hrisgrjón, rauðlaukur, grænmeti og jógúrt raita
3. Austurlenskur linsubaunapotttréttur, hrisgrjón og flatbrauð (V)
4. Salat með kjúkling, mangó, tómötum, vínberjum, döðlum og basil dressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressingu

Súpa dagsins: Aspásúpa

Miðvikudagur 5. nóvember

1. Þorskur í kentucky kryddhjúp, hrásalat, sítróna, kartöflubátar og heimalagað remúlaði
2. Íslensk kjötsúpa, brauðbolla og smjör
3. Sænskar „kjötbollur“ með kartöflumús, grænmeti, rauðkáli og brúnni sósu (V)
4. Ferskt salat, túnfiskur, gúrka, pikklaður rauðlaukur, möndluflögur og balsamic dressing
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressingu

Súpa dagsins: Brokkolisúpa

Fimmtudagur 6. nóvember

1. Ofnbökuð langa, grænmeti, kartöflur og sellerírótarmauk
2. Nautasnitset, steiktur smælkikartöflur, grænmeti, sítróna og lauksmjör
3. Rauðrófubuff með rôtargrænmeti, kartöflumælki og kryddjurtasósu (V)
4. Salat með teriaky kjúkling, brokkolí, sesamfræ, pikklað chili og soyadressing
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Tómatasúpa

Föstudagur 7. nóvember

1. Lax með hvítlauks- og kryddjurtamarineringu, smælki, grænmeti og sítrónusósa
2. Buffalo kjúklingaborgari með hrásalati og ranch sósu, vöflufranskar og kokteilsósa
3. Sveppaborgari með teriaky, tómatar, iceberg, rauðlaukssultu og hvítlauks-aioli, kartöflubátar og kokteilsósa (V)
4. Tómatasalat með fetaosti, egg, quinoa 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 45

Monday, 3rd of November

1. Fish cakes, potatoes, vegetables and onion butter
2. Swedish meatballs, potatoes, red cabbage, string beans and pepper sauce
3. Carrot- and lentil cakes, potatoes, cauliflower, broccoli, leeks and cream sauce (v)
4. Salad with smoked salmon, chives, cottage cheese and horseradish 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: Creamy vegetable soup

Tuesday, 4th of November

1. Panfried haddock, baby potatoes, root vegetables and tarragon sauce
2. Boneless chicken thighs in tandoori, curry rice, red onions, vegetables and yoghurt raita
3. Asian lentil stew, rice and flatbread (v)
4. Salad with chicken, mango, tomatoes, grapes, dates and basil 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

Wednesday, 5th of November

1. Cod in "kentucky" panko, coleslaw, lemon, potato wedges and homemade remoulade
2. Icelandic lamb meat soup, bread and butter
3. Swedish "meatballs", mashed potatoes, vegetables, red cabbage and gravy (v)
4. Salad with tuna, cucumber, pickled red onions, almond and balsam 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

Thursday, 6th of November

1. Baked ling, vegetables, potatoes and celeriac puree
2. Beef schnitzel, baby potatoes, vegetables, lemon and onion butter
3. Red beet cakes, root vegetables, baby potatoes and herb sauce (v)
4. Salad with teriaky chicken, broccoli, sesame seeds, pickled chili and soy 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: Tomato soup

Friday, 7th of November

1. Salmon with garlic- and herb marinade, baby potatoes, vegetables and lemon sauce
2. Buffalo chicken burger with coleslaw and ranch sauce, waffle fries and cocktailsauce
3. Mushroom burger with teriyaki, tomato, iceberg, red onion jam and garlic aioli, potato wedges and cocktail sauce (v)
4. Salad with tomatoes, feta, egg, quinoa 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 45 menu

Poniedziałek 3. listopada

1. Placki rybne, ziemniaki, warzywa i masło cebulowe
2. Szwedzkie klopsiki, ziemniaki, czerwona kapusta, fasolka szparagowa i sos pieprzowy
3. Placki z marchewki i soczewicy, ziemniaki, kalafior, brokuły, por i sos śmietanowy (v)
4. Sałatka z wędzonym łososiem, szczypiorkiem, twarogiem i sosem chrzanowym
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 jarzynowa

Wtorek 4. listopada

1. Smażony dorsz, młode ziemniaki, warzywa korzeniowe i sos estragonowy
2. Bezkostne udka z kurczaka w tandoori, ryż curry, czerwona cebula, warzywa i raita jogurtowa
3. Azjatycki gulasz z soczewicy, ryż i placek (v)
4. Sałatka z kurczakiem, mango, pomidorami, winogronami, daktylami i Sos bazyliowy
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

Sroda 5. listopada

1. Dorsz w panko „kentucky”, surówka coleslaw, cytryna, ćwiartki ziemniaczane i domowa remoulada
2. Islandzka zupa jagnięca, chleb z masłem
3. Szwedzkie „klopsiki”, puree ziemniaczane, warzywa, czerwona kapusta i sos pieczeniowy (wegetariański)
4. Sałatka z tuńczykiem, ogórkiem, marynowaną czerwoną cebulą, sosem migdałowo-balsamicznym
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

Czwartek 6. listopada

1. Pieczona molwa, warzywa, ziemniaki i puree z selera
2. Sznyceł wołowy, młode ziemniaki, warzywa, masło cytrynowo-cebulowe
3. Placki z buraków, warzywa korzeniowe, młode ziemniaki i sos ziołowy (v)
4. Sałatka z kurczakiem teriyaki, brokułami, sezamem, marynowaną papryczką chili i sosem sojowym
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba z frytkami
7. RDS Sałatka Caesar, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i dressing Caesar

Zupa dnia: Zupa pomidorowa

Piatek 7. listopada

1. Łosoś w marynacie czosnkowo-ziołowej, młode ziemniaki, warzywa i sos cytrynowy
2. Burger z kurczaka Buffalo z surówką coleslaw i sosem ranch, frytkami waflowymi i sosem koktajlowym
3. Burger z grzybami z sosem teriyaki, pomidorem, sałatą lodową, dżemem z czerwonej cebuli i aioli czosnkowym, ćwiartkami ziemniaków i sosem koktajlowym (v)
4. Sałatka z pomidorami, fetą, jajkiem, komosą ryżową i sosem 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

