

Matseðill viku 47

Mánudagur 17. nóvember

1. Ofnbökuð ýsa, rjóma sætchilisósa, kartöflur og grænmeti
2. Kjötfarsbollur, hvítkál, gulrætur, kartöflur og smjör
3. Matarmikil grænmetissúpa og súpubrauð (V)
4. Salat með kjúkling, brauðteningum, döðlum, tómötum og kryddjurtadressing
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Grænmetissúpa rjómalöguð

Þriðjudagur 18. nóvember

1. Langa í kryddjurtahjúp, hrisgrjón, blandað grænmeti og hvítvínssósu
2. Hálfur kjúklingur í black garlic marineringu, bökuð kartafla, grænmeti og grænpiarsósa
3. Pasta með tómátpestó, grænmeti og kryddbrauð (V)
4. Grískt pastasalat í jógúrtdillsósu, egg, svartar ólífur, kirsuberjatómatar, rauðlaukur og fetaostur
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Blókkálssúpa

Miðvikudagur 19. nóvember

1. Sætsinnepsgljáður þorskur, kartöflur, grænmeti og sósa
2. Hakkbuff með eggi, rauðkál, grænmeti og sveppasósu
3. Kjúklingabaunabuff, bygg, ristað grænmeti og graslaukssósa (V)
4. Ferskt salat, parmaskinka, klettsalat, hunangsmelóna og piparrótarsósu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Paprikusúpa

Fimmtudagur 20. nóvember

1. Bleikja með, kartöflum, aspas, sveppum og Holandise sósu
2. Kjúklingabringa, sætkartöflumús, grænmeti og rauðvins sveppasósa
3. Grænmetisþottréttur, eggaldin, kúrbitur og sætkartöflumús (V)
4. Salat með kjúkling, tómötum, grillaðri papriku, mangó og chili vinaigrette
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Sveppasúpa

Föstudagur 21. nóvember

1. Grátíneruð langa með rækjum, grænmeti, hrisgrjónum og kryddjurtasósu
2. Asiskar núðlur með nauti, brokkolí, papriku, lauk, ferskur chili og sesam woksósa
3. Hnetusteik, grænmeti, sætar kartöflur og sveppasósa (V)
4. Ferskt lambhagasalat með marineruðum rækjum, kotasælu, aspas og sinnepsdressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Aspassúpa



Menu week 47

Monday, November 17

1. Oven-baked haddock with creamy sweet chili sauce, potatoes, and vegetables
2. Meatballs with cabbage, carrots, potatoes, and butter
3. Hearty vegetable soup with bread (V)
4. Chicken salad with croutons, dates, tomatoes, and herb dressing
5. Hamburger and fries
6. Breaded fish and fries
Caesar salad RDS – chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons, and Caesar dressing

Soup of the day: Creamy vegetable soup

Tuesday, November 18

1. Ling fillet in herb crust with rice, mixed vegetables, and white wine sauce
2. Half chicken in black garlic marinade with baked potato, vegetables, and green pepper sauce
3. Pasta with tomato pesto, vegetables, and herb bread (V)
4. Greek pasta salad with yogurt-dill dressing, egg, black olives, cherry tomatoes, red onion, and feta cheese
5. Hamburger and fries
6. Breaded fish and fries
Caesar salad RDS – chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons, and Caesar dressing

Soup of the day: Cauliflower soup

Wednesday, November 19

1. Cod glazed with sweet mustard, potatoes, vegetables, and sauce
2. Beef patty with fried egg, red cabbage, vegetables, and mushroom sauce
3. Chickpea patties with barley, roasted vegetables, and chive sauce (V)
4. Fresh salad with Parma ham, arugula, honey melon, and horseradish dressing
5. Hamburger and fries
6. Breaded fish and fries
7. Sesarsalat RDS. kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressingu

Soup of the day: Bell pepper soup

Thursday, November 20

1. Arctic char with potatoes, asparagus, mushrooms, and Hollandaise sauce
2. Chicken breast with sweet potato purée, vegetables, and red wine mushroom sauce
3. Vegetable stew with eggplant, zucchini, and sweet potato purée (V)
4. Chicken salad with tomatoes, grilled bell pepper, mango, and chili vinaigrette
5. Hamburger and fries
6. Breaded fish and fries
7. Caesar salad RDS – chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons, and Caesar dressing

Soup of the day: Mushroom soup

Friday, November 21

1. Gratinated ling with shrimp, vegetables, rice, and herb sauce
2. Asian noodles with beef, broccoli, bell pepper, onion, fresh chili, and sesame wok sauce
3. Nut roast with vegetables, sweet potatoes, and mushroom sauce (V)
4. Fresh garden salad with marinated shrimp, cottage cheese, asparagus, and mustard dressing
5. Hamburger and fries
6. Breaded fish and fries
7. Caesar salad RDS – chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons, and Caesar dressing

Soup of the day: Asparagus soup



Jadłospis tygodnia 47

Poniedziałek 17 listopada

1. Pieczony dorsz z kremowym sosem słodko-pikantnym, ziemniaki i warzywa
 2. Klopsiki mięsne, kapusta, marchew, ziemniaki i masło
 3. Pożywna zupa warzywna z pieczywem (V)
 4. Sałatka z kurczakiem, grzankami, daktylami, pomidorami i dressingiem z ziół
 5. Hamburger z frytkami
 6. Panierowana ryba z frytkami
 7. Sałatka Cezar RDS z kurczakiem, pomidorami, ogórkiem, parmezanem, grzankami i sosem Cezar
- Zupa dnia:** Kremowa zupa warzywna

Wtorek 18 listopada

1. Ling w ziołowej panierce, ryż, mieszane warzywa i sos winny
 2. Połowa kurczaka w marynacie z czarnego czosnku, pieczony ziemniak, warzywa i sos zielonego pieprzu
 3. Makaron z pesto pomidorowym, warzywami i chlebkiem ziołowym (V)
 4. Grecka sałatka makaronowa w sosie jogurtowo-koperkowym, jajko, czarne oliwki, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula i ser feta
 5. Hamburger z frytkami
 6. Panierowana ryba z frytkami
 7. Sałatka Cezar RDS z kurczakiem, pomidorami, ogórkiem, parmezanem, grzankami i sosem Cezar
- Zupa dnia:** Zupa kalafiorowa

Środa 19 listopada

1. Dorsz w glazurze z musztardy miodowej, ziemniaki, warzywa i sos
 2. Kotlet mielony z jajkiem, czerwona kapusta, warzywa i sos grzybowy
 3. Kotleciki z ciecierzycy, jęczmień, pieczone warzywa i sos szczypiorkowy (V)
 4. Świeża sałatka z szynką parmeńską, rukolą, melonem i sosem chrzanowym
 5. Hamburger z frytkami
 6. Panierowana ryba z frytkami
 7. Sałatka Cezar RDS z kurczakiem, pomidorami, ogórkiem, parmezanem, grzankami i sosem Cezar
- Zupa dnia:** Zupa paprykowa

Czwartek 20 listopada

1. Pstrąg z ziemniakami, szparagami, grzybami i sosem holenderskim
 2. Pierś z kurczaka, puree z batatów, warzywa i sos grzybowo-czerwonego wina
 3. Gulasz warzywny z bakłażanem, cukinią i puree z batatów (V)
 4. Sałatka z kurczakiem, pomidorami, grillowaną papryką, mango i sosem chili-vinaigrette
 5. Hamburger z frytkami
 6. Panierowana ryba z frytkami
 7. Sałatka Cezar RDS z kurczakiem, pomidorami, ogórkiem, parmezanem, grzankami i sosem Cezar
- Zupa dnia:** Zupa grzybowa

Piątek 21 listopada

1. Zapiekany ling z krewetkami, warzywami, ryżem i sosem ziołowym
 2. Azjatycki makaron z wołowiną, brokułami, papryką, cebulą, świeżym chili i sosem sezamowym
 3. Pieczeń orzechowa, warzywa, bataty i sos grzybowy (V)
 4. Świeża sałatka z krewetkami marynowanymi, twarogiem, szparagami i sosem musztardowym
 5. Hamburger z frytkami
 6. Panierowana ryba z frytkami
 7. Sałatka Cezar RDS z kurczakiem, pomidorami, ogórkiem, parmezanem, grzankami i sosem Cezar
- Zupa dnia:** Zupa szparagowa

