

Matseðill viku 46

Mánudagur 10. nóvember

1. Tandoori marineruð ýsa, hrísgrjón, grænmeti og hvítlaukssósa
2. Lambakjöt í karri, blómkál, brokkolí, gulrætur og hrísgrjón
3. Mexíkóskur grænmetispottréttur með hrísgrjónum og nachos (V)
4. Salat með falafel, vínberjum, kirsuberjatómötum, mozzarella og chipotle dressing
5. Hamborgari og franskar
6. Ráspískur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Blómkálssúpa

Þriðjudagur 11. nóvember

1. Steikt langa með kryddjurtum, grænmeti, hvítvínssósu og sætum kartöflum
2. Kjúklingalæri og leggur með rauðu pestó, bakaðar smælkikartöflur, grænkál, döðlur, grænmeti og rjómalöguð pestósósa
3. Gratinerað rôtargrænmeti með smælkikartöflum og vegan rjómasósu (V)
4. Salat með kjúkling, tómötum, jarðaberjum og appelsínudressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Ráspískur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Tómatúsúpa

Miðvikudagur 12. nóvember

1. Nætursöltuð ýsa, kartöflur, grænmeti, lauksmjör og rúgbrauð
2. Spaghetti bolognese með parmesan osti og hvítlauks-focaccia
3. Kjúklingabaunabollur með pennepasta í tomatbasilsósu og hvítlauksbrauð (V)
4. Salat með hvítlauksristuðum risarækjum, mangó, avocado, fetaosti og lime dressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Ráspískur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: blaðlauksúpa

Fimmtudagur 13. nóvember

1. Langa með grillmarineringu, bökuð kartafla, Nípa og blaðlaussósa
2. Heitt hankikjöt með kartöflumús, gulrótum og rauðkáli
3. Sætkartöflubuff með kryddaðri pólentú, grænmeti og grænu pestó (V)
4. Salat með eggj, kotasælu, ólífum, sólþurrkuðum tómötum, brauðteningum og hvítlauks dressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Ráspískur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Gulrótarsúpa

Föstudagur 14. nóvember

1. Fiskitvenna (þorskur og bleikja) með teriakýgljúa og sesamfræjum, smælki, pönnusteikt grænkál og grænmeti
2. BBQ pulled pork borgari með blönduðu hvítkáli og rauðkáli, japanskt chili mayo, kartöflubátar og kokteilsósa
3. Blaðlauks- og kartöflulasagna og brauð (V)
4. Ferskt salat, buffalo kjúklingur, rauðlaukur, hvítlauksristaðir sveppir og ranchsósa
5. Hamborgari og franskar
6. Ráspískur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing

Súpa dagsins: Sveppasúpa



Menu week 46

Monday 10th November

1. Tandoori marinated haddock, rice, vegetables and garlic sauce
2. Lamb curry, cauliflower, broccoli, carrots and rice
3. Mexican vegetable casserole with rice and nachos (V)
4. Salad with falafel, grapes, cherry tomatoes, mozzarella and chipotle dressing
5. Hamburger and chips
6. Breaded fish and chips
7. Caesar salad RDS, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing

Soup of the day: Cauliflower soup

Tuesday 11th November

1. Roasted langa with herbs, vegetables, white wine sauce and sweet potatoes
2. Chicken thighs and drumsticks with red pesto, baked baby potatoes, spinach, dates, vegetables and creamy pesto sauce
3. Gratinated root vegetables with potato wedges and vegan cream sauce (V)
4. Salad with chicken, tomatoes, strawberries and orange 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: tomato soup

Wednesday, November 12

1. Night-salted haddock, potatoes, vegetables, onion butter, and rye bread
2. Spaghetti Bolognese with Parmesan cheese and garlic focaccia
3. Chickpea balls with penne pasta in tomato-basil sauce and garlic bread (V)
4. Salad with garlic-roasted king prawns, mango, avocado, feta cheese, and lime 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: leek soup

Thursday, 13 November

1. Grill-marinated ling with baked potato, turnip and leek sauce
2. Hot smoked lamb with mashed potatoes, carrots, and red cabbage
3. Sweet potato patties with spiced polenta, vegetables, and green pesto (V)
4. Salad with egg, cottage cheese, olives, sun-dried tomatoes, croutons, and garlic 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: Carrot soup

Friday, 14 November

1. Fish duo (cod and Arctic char) with teriyaki glaze and sesame seeds, baby potatoes, pan-fried kale, and vegetables
2. BBQ pulled pork burger with mixed white and red cabbage, Japanese chili mayo, potato wedges, and cocktail sauce
3. Leek and potato lasagna with bread (V)
4. Fresh salad, buffalo chicken, red onion, garlic-roasted mushrooms, and ranch 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: Mushroom soup



Jadłospis – tydzień 46

Poniedziałek, 10 listopada

1. Mintaj marynowany w tandoori, ryż, warzywa i sos czosnkowy
2. Jagnięcina w curry, kalafior, brokuły, marchew i ryż
3. Meksykański gulasz warzywny z ryżem i nachos (V)
4. Sałatka z falafelem, winogronami, pomidorkami koktajlowymi, mozzarellą i sosem chipotle
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba i frytki
7. Sałatka Cezar RDS, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i sos Cezar

Zupa dnia: Zupa kalafiorowa

Wtorek, 11 listopada

1. Smażona molwa z ziołami, warzywa, sos winny i bataty
2. Udko i podudzie z kurczaka z czerwonym pesto, pieczone ziemniaki baby, jarmuż, daktyl, warzywa i kremowy sos pesto
3. Zapiekane warzywa korzeniowe z ziemniakami baby i wegańskim sosem śmietanowym (V)
4. Sałatka z kurczakiem, pomidorami, truskawkami i sosem pomarańczowym
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba i frytki
7. Sałatka Cezar RDS, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i sos Cezar

Zupa dnia: Zupa pomidorowa

Środa, 12 listopada

1. Dorsz solony na noc, ziemniaki, warzywa, masło cebulowe i chleb żytni
2. Spaghetti bolognese z parmezanem i focaccią czosnkową
3. Klopsiki z ciecierzycy z makaronem penne w sosie pomidorowo-bazyliowym i chlebem czosnkowym (V)
4. Sałatka z krewetkami smażonymi na czosnku, mango, awokado, fetą i sosem limonkowym
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba i frytki
7. Sałatka Cezar RDS, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i sos Cezar

Zupa dnia: Zupa porowa

Czwartek, 13 listopada

1. Molwa grillowana w marynacie, pieczony ziemniak, brokuły i sos porowy
2. Ciepła baranina wędzona z puree ziemniaczanym, marchewką i czerwoną kapustą
3. Kotleciki z batata z przyprawioną polentą, warzywami i zielonym pesto (V)
4. Sałatka z jajkiem, twarogiem, oliwkami, suszonymi pomidorami, grzankami i sosem czosnkowym
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba i frytki
7. Sałatka Cezar RDS, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i sos Cezar

Zupa dnia: Zupa marchewkowa

Piątek, 14 listopada

1. Duo z ryb (dorsz i pstrąg arktyczny) z glazurą teriyaki i sezamem, małe ziemniaki, smażony jarmuż i warzywa
2. Burger z szarpaną wieprzowiną BBQ, mieszana kapusta biała i czerwona, japoński majonez chili, tódeczki ziemniaczane i sos koktajlowy
3. Lasagne z serem i ziemniakami oraz chlebem (V)
4. Świeża sałatka, kurczak w stylu buffalo, czerwona cebula, pieczarki czosnkowe i sos ranch
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba i frytki
7. Sałatka Cezar RDS, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i sos Cezar

Zupa dnia: Zupa pieczarkowa

