

Matseðill viku 30

Mánudagur 20. júlí

1. Ýsa, steiktur kartöflur, blómkál, gulrætur og brún lauksósa
 2. Chili con carne, hrisgrjón, nachos og sýrður rjómi
 3. Linsubaunir „dhansak“ með krydduðum hrisgrjónum, grænmeti og flatbrauði (V)
 4. Blandað ferskt salat með marineruðum rækjum, tómötum, vorlauk, parmesan og sitrónu vinaigrette
 5. Hamborgari og franskar
 6. Raspfiskur og franskar
 7. Sesarsalat RDS. Kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
 8. Nostalgía - Hrossabjúgu, kartöflur, jafningur, rauðkál og grænar baunir
- Súpa dagsins: Blómkálssúpa*

Þriðjudagur 21. júlí

1. Langa með parmesan hjúp, djúpteikt smælki, sitróna, grænmeti og chili rjómasósu
 2. Beinlaus kjúklingalæri, bakaðar kartöflur, grænmeti og sveppasósa
 3. Pasta með basilpestó, grænmeti og grillað brauð (V)
 4. Salat með kjúkling, beikon, kirsuberjatómötum, pikklauðum rauðlauk og hvítlauks-dressingu
 5. Hamborgari og franskar
 6. Raspfiskur og franskar
 7. Sesarsalat RDS. kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
 8. Nostalgía - Hrossabjúgu, kartöflur, jafningur, rauðkál og grænar baunir
- Súpa dagsins: Blaðlaukssúpa*

Miðvikudagur 22. júlí

1. Ofnbakaður þorskur, kartöflur, epli, laukur, trönuber, rötargrænmeti og humarsósa
 2. Lambasnitsel, smjörsteiktur kartöflur, grænmeti, rauðkál og piparsósa
 3. Gulrótabuff með timían og kóríander, steiktur smælki kartöflur, grænmeti og rjómasósa (V)
 4. Blandað ferskt salat með grænmetisbuffi, sætum kartöflum, döðlum, vinberjum, wasabi baunum og basil-majónes dressingu
 5. Hamborgari og franskar
 6. Raspfiskur og franskar
 7. Sesarsalat RDS. kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
 8. Nostalgía - Hrossabjúgu, kartöflur, jafningur, rauðkál og grænar baunir
- Súpa dagsins: Basil-tómat súpa*

Fimmtudagur 23. júlí

1. Bleikja, sætkartöflusalat, ofnbakað rötargrænmeti og dillsósa
 2. Fylltar grísalundir með fetaosti, sólþurrkuðum tómötum og döðlum, kartöflugratín, grænmeti og rósmarinsósa
 3. Quesadilla með nýrnabaunum, maísbaunum og grænmeti, nachos flögur og guacamole (V)
 4. Salat með sesamkjúkling, appelsínu, marineraðri papriku, brauðteningum og appelsínu-jógúrt dressingu
 5. Hamborgari og franskar
 6. Raspfiskur og franskar
 7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
 8. Nostalgía - Hrossabjúgu, kartöflur, jafningur, rauðkál og grænar baunir
- Súpa dagsins: Sveppasúpa*

Föstudagur 24. júlí

1. Ýsa með sætisinnepsgljá, kartöflur, blaðlaukur, paprika og sinnepssósa
 2. Kjúklingasamlaka, beikon, laukur, isberg, paprika, bbq, sætkartöflufrankar og kokteilsósa
 3. Grænmetisborgari með karamelliseraðum rauðlauk, iceberg, tomat og chili mayo, kartöflubátar og chili mayo (V)
 4. Pastasalat með egg, tómöt, gúrku, döðlum, brokkolí og basil-pestó dressingu
 5. Hamborgari og franskar
 6. Raspfiskur og franskar
 7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
 8. Nostalgía - Hrossabjúgu, kartöflur, jafningur, rauðkál og grænar baunir
- Súpa dagsins: Aspassúpa*

Menu week 30

Monday, July 20

1. Haddock, fried potatoes, cauliflower, carrots and brown onion sauce
2. Chili con carne, rice, nachos and sour cream
3. Lentil "dhansak" with spiced rice, vegetables and flatbread (V)
4. Mixed fresh salad with marinated shrimp, tomatoes, spring onion, parmesan and lemon vinaigrette
5. Hamburger and fries
6. Breaded fish and fries
7. RDS Caesar salad, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing
8. Nostalgia – horse sausages, potatoes, white sauce, red cabbage and green peas
Soup of the day: Cauliflower soup

Tuesday, July 21

1. Ling with a parmesan coating, deep-fried baby potatoes, lemon, vegetables and chili cream sauce
2. Boneless chicken thighs, baked potatoes, vegetables and mushroom sauce
3. Pasta with basil pesto, vegetables and grilled bread (V)
4. Salad with chicken, bacon, cherry tomatoes, pickled red onion and garlic dressing
5. Hamburger and fries
6. Breaded fish and fries
7. RDS Caesar salad, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing
8. Nostalgia – horse sausages, potatoes, white sauce, red cabbage and green peas
Soup of the day: Leek soup

Wednesday, July 22

1. Oven-baked cod, potatoes, apples, onion, cranberries, root vegetables and lobster sauce
2. Lamb schnitzel, butter-fried potatoes, vegetables, red cabbage and pepper sauce
3. Carrot patty with thyme and coriander, fried baby potatoes, vegetables and cream sauce (V)
4. Mixed fresh salad with vegetable patty, sweet potatoes, dates, grapes, wasabi peas and basil-mayonnaise dressing
5. Hamburger and fries
6. Breaded fish and fries
7. RDS Caesar salad, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing
8. Nostalgia – horse sausages, potatoes, white sauce, red cabbage and green peas
Soup of the day: Basil-tomato soup

Thursday, July 23

1. Arctic char, sweet potato salad, oven-baked root vegetables and dill sauce
2. Stuffed pork tenderloins with feta cheese, sun-dried tomatoes and dates, potato gratin, vegetables and rosemary sauce
3. Quesadilla with kidney beans, corn and vegetables, nacho chips and guacamole (V)
4. Salad with sesame chicken, orange, marinated bell pepper, croutons and orange-yogurt dressing
5. Hamburger and fries
6. Breaded fish and fries
7. RDS Caesar salad, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing
8. Nostalgia – horse sausages, potatoes, white sauce, red cabbage and green peas
Soup of the day: Mushroom soup

Friday, July 24

1. Haddock with sweet mustard glaze, potatoes, leek, bell pepper and mustard sauce
2. Chicken sandwich, bacon, onion, iceberg lettuce, bell pepper, BBQ sauce, sweet potato fries and cocktail sauce
3. Vegetable burger with caramelized red onion, iceberg lettuce, tomato and chili mayo, potato wedges and chili mayo (V)
4. Pasta salad with egg, tomatoes, cucumber, dates, broccoli and basil-pesto dressing
5. Hamburger and fries
6. Breaded fish and fries
7. RDS Caesar salad, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing
8. Nostalgia – horse sausages, potatoes, white sauce, red cabbage and green peas
Soup of the day: Asparagus soup



Jadłospis – tydzień 30

Poniedziałek, 20 lipca

1. Plamiak, smażone ziemniaki, kalafior, marchew i brązowy sos cebulowy
2. Chili con carne, ryż, nachosy i kwaśna śmietana
3. Soczewica „dhansak” z przyprawionym ryżem, warzywami i flatbreadem (V)
4. Mieszana świeża sałatka z marynowanymi krewetkami, pomidorami, dymką, parmezanem i winegretem cytrynowym
5. Hamburger i frytki
6. Ryba panierowana i frytki
7. Sałatka Cezar RDS, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i sos Cezar
8. Nostalgia – kielbaski z koniny, ziemniaki, biały sos, czerwona kapusta i zielony groszek
Zupa dnia: Zupa kalafiorowa

Wtorek, 21 lipca

1. Molwa w panierce parmezanowej, smażone w głębokim tłuszczu młode ziemniaki, cytryna, warzywa i kremowy sos chili
2. Uduka z kurczaka bez kości, pieczone ziemniaki, warzywa i sos grzybowy
3. Makaron z pesto bazyliowym, warzywami i grillowanym pieczywem (V)
4. Sałatka z kurczakiem, bekonem, pomidorkami koktajlowymi, marynowaną czerwoną cebulą i dressingiem czosnkowym
5. Hamburger i frytki
6. Ryba panierowana i frytki
7. Sałatka Cezar RDS, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i sos Cezar
8. Nostalgia – kielbaski z koniny, ziemniaki, biały sos, czerwona kapusta i zielony groszek
Zupa dnia: Zupa porowa

Środa, 22 lipca

1. Pieczony w piecu dorsz, ziemniaki, jabłka, cebula, żurawina, warzywa korzeniowe i sos homarowy
2. Sznyceł jagnięcy, ziemniaki smażone na maśle, warzywa, czerwona kapusta i sos pieprzowy
3. Kotlet marchewkowy z tymiankiem i kolendrą, smażone młode ziemniaki, warzywa i sos śmietanowy (V)
4. Mieszana świeża sałatka z kotletem warzywnym, batatami, daktylami, winogronami, groszkiem wasabi i dressingiem bazyliowo-majonezowym
5. Hamburger i frytki
6. Ryba panierowana i frytki
7. Sałatka Cezar RDS, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i sos Cezar
8. Nostalgia – kielbaski z koniny, ziemniaki, biały sos, czerwona kapusta i zielony groszek
Zupa dnia: Zupa bazyliowo-pomidorowa

Czwartek, 23 lipca

1. Golec arktyczny, sałatka z batatów, pieczone w piecu warzywa korzeniowe i sos koperkowy
2. Faszerowane polędwiczki wieprzowe z serem feta, suszonymi pomidorami i daktylami, gratin ziemniaczany, warzywa i sos rozmarynowy
3. Quesadilla z czerwoną fasolą, kukurydzą i warzywami, chipsy nachos i guacamole (V)
4. Sałatka z kurczakiem sezamowym, pomarańczą, marynowaną papryką, grzankami i dressingiem pomarańczowo-jogurtowym
5. Hamburger i frytki
6. Ryba panierowana i frytki
7. Sałatka Cezar RDS, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i sos Cezar
8. Nostalgia – kielbaski z koniny, ziemniaki, biały sos, czerwona kapusta i zielony groszek
Zupa dnia: Zupa grzybowa

Piątek, 24 lipca

1. Plamiak z glazurą ze słodkiej musztardy, ziemniaki, por, papryka i sos musztardowy
2. Kanapka z kurczakiem, bekon, cebula, sałata lodowa, papryka, sos BBQ, frytki z batatów i sos koktajlowy
3. Burger warzywny z karmelizowaną czerwoną cebulą, sałatą lodową, pomidorem i majonezem chili, łódeczki ziemniaczane i majonez chili (V)
4. Sałatka makaronowa z jajkiem, pomidorami, ogórkiem, daktylami, brokułami i dressingiem bazyliowo-pesto
5. Hamburger i frytki
6. Ryba panierowana i frytki
7. Sałatka Cezar RDS, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i sos Cezar
8. Nostalgia – kielbaski z koniny, ziemniaki, biały sos, czerwona kapusta i zielony groszek
Zupa dnia: Zupa szparagowa