

Matseðill viku 37

Mánudagur 7. september

1. Þorskur í ofni með sætsinnepsgljáa, kartöflum, ristuðu grænmeti og sósa
2. Gordon bleu, kartöflur, grænmeti, rauðkál og piparsósa
3. Nýrnabaunapottréttur, hrísgrjón, brokkólí og maisbaunir (V)
4. Salat með basil-kjúkling, fetaosti, brauðteningum, kirsuberjatómötum og basil-vinaigrette
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
8. Nostalgía – Soðin svið, kartöflumús og rófustappa
Súpa dagsins: Grænmetissúpa

Þriðjudagur 8. september

1. Plokkfiskur með eggj og rúgbrauði
2. Beinlaus kjúklingalæri, sveppir, laukur, paprika, kartöflugratin o
3. g sveppasósa
4. Tikka masala Tofu, grænmeti, hrísgrjón og naan brauð (V)
5. Salat með bleikju, lárperu, tómötum, kotasælu og hvítlaukssósu
6. Hamborgari og franskar
7. Raspfiskur og franskar
8. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
9. Nostalgía – Soðin svið, kartöflumús og rófustappa
Súpa dagsins: Blómkálssúpa

Miðvikudagur 9. september

1. Soðin ýsa, kartöflur, grænmeti, hrásalat, lauksmjör og rúgbrauð
2. Pasta Alfredo með beikoni, reyktri skinku, papriku, tómötum, blaðlauk, hvítlauks ostasósu
3. Vegan kjötbollur, kartöflumús, rauðkál, grænmeti og brún sósa (V)
4. Salat með falalafel bollum, melónu, sólpuurkuðum tómötum, parmesan og balsamic dressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
8. Nostalgía – Soðin svið, kartöflumús og rófustappa
Súpa dagsins: Paprikusúpa

Fimmtudagur 10. september

1. Gratíneruð langa, krydduð hrísgrjón, grænmeti og Bernaise sósa
2. Lagsagna, hvítlauksbrauð og hráslat
3. Penne pasta með sveppum, papriku, brokkólí, rjóma-hvítlaukssósu og hvítlauksbrauð (V)
4. Salat með mexikó-kjúkling, tómötum, mais, nachos, papriku og salsa
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
8. Nostalgía – Soðin svið, kartöflumús og rófustappa
Súpa dagsins: Sveppasúpa

Föstudagur 11. september

1. Pönnusteiktur karfi, rösti kartöflu, grænmeti og tartarsósa
2. ½ grill kjúklingur, brún sósa, kartöflubátar, hrásalat og kokteilsósa
3. BBQ pulled oumph borgari með pikkludum rauðlauk, tómatar og hvítlauksmajó, vöfllufranskar og hvítlauksmajó (V)
4. Ferskt salat, ristaðar risarækjur, pikklað chili, gúrka, rauðlaukur, mangó og sítrusdressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Raspfiskur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing.
8. Nostalgía – Soðin svið, kartöflumús og rófustappa
Súpa dagsins: Aspassúpa

Menu week 37

Monday, September 7

1. Oven-baked cod with sweet mustard glaze, potatoes, roasted vegetables and sauce
2. Chicken Cordon Bleu, potatoes, vegetables, red cabbage and pepper sauce
3. Kidney bean stew, rice, broccoli and sweetcorn (V)
4. Salad with basil chicken, feta cheese, croutons, cherry tomatoes and basil vinaigrette
5. Hamburger and French fries
6. Breaded fish and French fries
7. RDS Caesar salad with chicken, tomatoes, cucumber, Parmesan, croutons and Caesar dressing
8. Nostalgia – Boiled sheep's head, mashed potatoes and mashed swede

Soup of the day: Vegetable soup

Tuesday, September 8

1. Icelandic fish stew with egg and rye bread
2. Boneless chicken thighs with mushrooms, onion, bell pepper, potato gratin and mushroom sauce
3. Tikka Masala tofu, vegetables, rice and naan bread (V)
4. Salad with Arctic char, avocado, tomatoes, cottage cheese and garlic sauce
5. Hamburger and French fries
6. Breaded fish and French fries
7. RDS Caesar salad with chicken, tomatoes, cucumber, Parmesan, croutons and Caesar dressing
8. Nostalgia – Boiled sheep's head, mashed potatoes and mashed swede

Soup of the day: Cauliflower soup

Wednesday, September 9

1. Boiled haddock, potatoes, vegetables, coleslaw, onion butter and rye bread
2. Pasta Alfredo with bacon, smoked ham, bell pepper, tomatoes, leek and creamy garlic cheese sauce
3. Vegan meatballs, mashed potatoes, red cabbage, vegetables and brown gravy (V)
4. Salad with falafel, melon, sun-dried tomatoes, Parmesan and balsamic dressing
5. Hamburger and French fries
6. Breaded fish and French fries
7. RDS Caesar salad with chicken, tomatoes, cucumber, Parmesan, croutons and Caesar dressing
8. Nostalgia – Boiled sheep's head, mashed potatoes and mashed swede

Soup of the day: Bell pepper soup

Thursday, September 10

1. Gratineed ling, seasoned rice, vegetables and Béarnaise sauce
2. Lasagna, garlic bread and coleslaw
3. Penne pasta with mushrooms, bell pepper, broccoli, creamy garlic sauce and garlic bread (V)
4. Salad with Mexican-style chicken, tomatoes, sweetcorn, nachos, bell pepper and salsa
5. Hamburger and French fries
6. Breaded fish and French fries
7. RDS Caesar salad with chicken, tomatoes, cucumber, Parmesan, croutons and Caesar dressing
8. Nostalgia – Boiled sheep's head, mashed potatoes and mashed swede

Soup of the day: Mushroom soup

Friday, September 11

1. Pan-fried redfish, rösti potato, vegetables and tartar sauce
2. ½ grilled chicken, brown gravy, potato wedges, coleslaw and cocktail sauce
3. BBQ pulled Oumph! burger with pickled red onion, tomato and garlic mayo, waffle fries and garlic mayo (V)
4. Fresh salad with roasted king prawns, pickled chili, cucumber, red onion, mango and citrus dressing
5. Hamburger and French fries
6. Breaded fish and French fries
7. RDS Caesar salad with chicken, tomatoes, cucumber, Parmesan, croutons and Caesar dressing
8. Nostalgia – Boiled sheep's head, mashed potatoes and mashed swede

Soup of the day: Asparagus soup

Jadłospis – tydzień 37

Poniedziałek, 7 września

1. Dorsz pieczony w piekarniku z glazurą ze słodkiej musztardy, ziemniakami, pieczonymi warzywami i sosem
2. Cordon bleu, ziemniaki, warzywa, czerwona kapusta i sos pieprzowy
3. Gulasz z czerwonej fasoli, ryż, brokuły i kukurydza (V)
4. Sałatka z kurczakiem bazyliowym, serem feta, grzankami, pomidorkami koktajlowymi i winegretem bazyliowym
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba i frytki
7. Sałatka Cezar RDS z kurczakiem, pomidorami, ogórkiem, parmezanem, grzankami i dressingiem Cezar
8. Nostalgia – Gotowana głowa owcza, purée ziemniaczane i purée z brukwi

Zupa dnia: Zupa warzywna

Wtorek, 8 września

1. Islandzki gulasz rybny z jajkiem i chlebem żytnim
2. Udka z kurczaka bez kości z pieczarkami, cebulą, papryką, zapiekanką ziemniaczaną i sosem pieczarkowym
3. Tofu Tikka Masala, warzywa, ryż i chleb naan (V)
4. Sałatka z pstrągiem arktycznym, awokado, pomidorami, serkiem wiejskim i sosem czosnkowym
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba i frytki
7. Sałatka Cezar RDS z kurczakiem, pomidorami, ogórkiem, parmezanem, grzankami i dressingiem Cezar
8. Nostalgia – Gotowana głowa owcza, purée ziemniaczane i purée z brukwi

Zupa dnia: Zupa kalafiorowa

Środa, 9 września

1. Gotowany plamiak, ziemniaki, warzywa, surówka coleslaw, masło cebulowe i chleb żytni
2. Makaron Alfredo z boczkiem, wędzoną szynką, papryką, pomidorami, serem i kremowym sosem serowo-czosnkowym
3. Wegańskie klopsiki, purée ziemniaczane, czerwona kapusta, warzywa i brązowy sos (V)
4. Sałatka z falafelem, melonem, suszonymi pomidorami, parmezanem i dressingiem balsamicznym
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba i frytki
7. Sałatka Cezar RDS z kurczakiem, pomidorami, ogórkiem, parmezanem, grzankami i dressingiem Cezar
8. Nostalgia – Gotowana głowa owcza, purée ziemniaczane i purée z brukwi

Zupa dnia: Zupa paprykowa

Czwartek, 10 września

1. Zapiekana molwa, przyprawiony ryż, warzywa i sos béarnaise
2. Lasagne, pieczywo czosnkowe i surówka coleslaw
3. Makaron penne z pieczarkami, papryką, brokułami, kremowym sosem czosnkowym i pieczywem czosnkowym (V)
4. Sałatka z kurczakiem po meksykańsku, pomidorami, kukurydzą, nachos, papryką i salsa
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba i frytki
7. Sałatka Cezar RDS z kurczakiem, pomidorami, ogórkiem, parmezanem, grzankami i dressingiem Cezar
8. Nostalgia – Gotowana głowa owcza, purée ziemniaczane i purée z brukwi

Zupa dnia: Zupa pieczarkowa

Piątek, 11 września

1. Smażony karmazyn, ziemniaki rösti, warzywa i sos tatarski
2. ½ kurczaka z grilla, brązowy sos, łódeczki ziemniaczane, surówka coleslaw i sos koktajlowy
3. Burger BBQ z szarpanym Oumph!, marynowaną czerwoną cebulą, pomidorem i majonezem czosnkowym, frytki wafłowe i majonez czosnkowy (V)
4. Świeża sałatka z pieczonymi krewetkami królewskimi, marynowanym chili, ogórkiem, czerwoną cebulą, mango i dressingiem cytrusowym
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba i frytki
7. Sałatka Cezar RDS z kurczakiem, pomidorami, ogórkiem, parmezanem, grzankami i dressingiem Cezar
8. Nostalgia – Gotowana głowa owcza, purée ziemniaczane i purée z brukwi

Zupa dnia: Zupa szparagowa