

Matseðill viku 38

Mánudagur 14. september

1. Ofnsteiktur hvítlaukskryddaður Steinbítur, rjómasósa, kartöflur og grænmeti
2. Ítalskar kjötbollur, spaghetti, basil rómatsósa, parmesan og hvítlauksbrauð
3. Graskers og sveppa pottréttur, hrísgrjón og brauð(V)
4. Salat, reykt skinka, rauðlaukur, tómatar döðllur og sinnepssósu
5. Hamborgari og franskar
6. Ráspískur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
8. Nostalgía - Lambalífur, sósa með lauk, kartöflumús og rabarbarasulta

Súpa dagsins: Áspassúpa

Þriðjudagur 15. september

1. Ofnsteiktur þorskur, epli, trónuber, grænmeti, smælki og köld hvítlauks sósa
2. Austurlenskur núðluréttur, nautakjöt og grænmeti
3. Djúpstéikt blómkál, grænmeti, hrísgrjón og hvítlauks sósa (V)
4. Salat með kjúkling, kirsuberjatómötum, grillaðri papriku, fetaosti og mango dressingu
5. Hamborgari og franskar
6. Ráspískur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
8. Nostalgía - Lambalífur, sósa með lauk, kartöflumús og rabarbarasulta

Súpa dagsins: Tómatasúpa

Miðvikudagur 16. september

1. Kyddjurtamarineruð langa, kartöflur, rótargrænmeti og karry blómkálsmauk
2. Kjúklingabringa og leggur, sætkartöflumús, rauðlaukur, rósakál, gulrætur og villisveppasósa
3. Grænmetisgratin, smælki kartöflur og vegan rjómasósa (V)
4. Salat með rauðrófum, kjúklingabaunum, radisum, eggji, gúrku og rauðvinsvinaigrette
5. Hamborgari og franskar
6. Ráspískur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
8. Nostalgía - Lambalífur, sósa með lauk, kartöflumús og rabarbarasulta

Súpa dagsins: Kakósúpa

Fimmtudagur 17. september

1. Spánskur saltfiskuréttur með tómata concasse, svörtum ólífum, grænmeti og steiktum kartöflum
2. Reyktur grís, brúnaðar kartöflum, heimalagað rauðkál, grænmeti og rauðvínssósa
3. Samosa, hrísgrjón, salsa grænmeti og sweet chili dressing (V)
4. Salat með kjúkling, sellerý, tómötum, ristuðum kókosflögum og engiferdressing
5. Hamborgari og franskar
6. Ráspískur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
8. Nostalgía - Lambalífur, sósa með lauk, kartöflumús og rabarbarasulta

Súpa dagsins: Sveppasúpa

Föstudagur 18. september

1. Langa með sitrónupipar, bökunarkartöflu, grænmeti og hollandaise sósu
2. Hreindýrahamborgari, chili sulta, hvítlaukssósa, isberg rauðlaukur, gúrka og særkartöflu franskar
3. Gænmetis Quesadilla hrísgrjón og slasasósa (V)
4. Ferskt salat, rauðspretta í raspi, hunangsmelóna, tómatar, vorlaukur, sitróna og remódressing
5. Hamborgari og franskar
6. Ráspískur og franskar
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
8. Nostalgía - Lambalífur, sósa með lauk, kartöflumús og rabarbarasulta

Súpa dagsins: Blaðlaukssúpa

Menu week 38

Monday, September 14

1. Oven-baked garlic-seasoned wolffish, cream sauce, potatoes and vegetables
2. Italian meatballs, spaghetti, basil tomato sauce, Parmesan and garlic bread
3. Pumpkin and mushroom stew, rice and bread (V)
4. Salad with smoked ham, red onion, tomatoes, dates and mustard dressing
5. Hamburger and French fries
6. Breaded fish and French fries
7. RDS Caesar salad, chicken, tomatoes, cucumber, Parmesan, croutons and Caesar dressing
8. Nostalgia – Lamb liver, onion sauce, mashed potatoes and rhubarb jam

Soup of the day: Asparagus soup

Tuesday, September 15

1. Oven-baked cod, apple, cranberries, vegetables, baby potatoes and cold garlic sauce
2. Asian-style noodle dish with beef and vegetables
3. Deep-fried cauliflower, vegetables, rice and garlic sauce (V)
4. Salad with chicken, cherry tomatoes, grilled peppers, feta cheese and mango dressing
5. Hamburger and French fries
6. Breaded fish and French fries
7. RDS Caesar salad, chicken, tomatoes, cucumber, Parmesan, croutons and Caesar dressing
8. Nostalgia – Lamb liver, onion sauce, mashed potatoes and rhubarb jam

Soup of the day: Tomato soup

Wednesday, September 16

1. Herb-marinated ling, potatoes, root vegetables and curry cauliflower purée
2. Chicken breast and drumstick, sweet potato mash, red onion, Brussels sprouts, carrots and wild mushroom sauce
3. Vegetable gratin, baby potatoes and vegan cream sauce (V)
4. Salad with beetroot, chickpeas, radishes, egg, cucumber and red wine vinaigrette
5. Hamburger and French fries
6. Breaded fish and French fries
7. RDS Caesar salad, chicken, tomatoes, cucumber, Parmesan, croutons and Caesar dressing
8. Nostalgia – Lamb liver, onion sauce, mashed potatoes and rhubarb jam

Soup of the day: Cocoa soup

Thursday, September 17

1. Spanish-style salt cod dish with tomato concassé, black olives, vegetables and fried potatoes
2. Smoked pork, caramelized potatoes, homemade red cabbage, vegetables and red wine sauce
3. Samosa, rice, vegetable salsa and sweet chili dressing (V)
4. Salad with chicken, celery, tomatoes, toasted coconut flakes and ginger dressing
5. Hamburger and French fries
6. Breaded fish and French fries
7. RDS Caesar salad, chicken, tomatoes, cucumber, Parmesan, croutons and Caesar dressing
8. Nostalgia – Lamb liver, onion sauce, mashed potatoes and rhubarb jam

Soup of the day: Mushroom soup

Friday, September 18

1. Ling with lemon pepper, baked potato, vegetables and hollandaise sauce
2. Reindeer burger, chili jam, garlic sauce, iceberg lettuce, red onion, cucumber and sweet potato fries
3. Vegetable quesadilla, rice and salsa sauce (V)
4. Fresh salad with breaded plaice, honeydew melon, tomatoes, spring onion, lemon and remoulade dressing
5. Hamburger and French fries
6. Breaded fish and French fries
7. RDS Caesar salad, chicken, tomatoes, cucumber, Parmesan, croutons and Caesar dressing
8. Nostalgia – Lamb liver, onion sauce, mashed potatoes and rhubarb jam

Soup of the day: Leek soup

Jadłospis – tydzień 38

Poniedziałek, 14 września

1. Pieczony w piekarniku z czosnkiem zębacz, sos śmietanowy, ziemniaki i warzywa
2. Włoskie klopsiki, spaghetti, pomidorowy sos z bazylią, parmezan i pieczywo czosnkowe
3. Gulasz z dyni i grzybów, ryż i pieczywo (V)
4. Sałatka z wędzoną szynką, czerwoną cebulą, pomidorami, daktylami i sosem musztardowym
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba i frytki
7. Sałatka Caesar RDS, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i sos Caesar
8. Nostalgia – wątróbka jagnięca, sos cebulowy, purée ziemniaczane i dżem rabarbarowy

Zupa dnia: Zupa szparagowa

Wtorek, 15 września

1. Pieczony dorsz, jabłko, żurawina, warzywa, młode ziemniaki i zimny sos czosnkowy
2. Azjatyckie danie z makaronem, wołowiną i warzywami
3. Smażony kalafior, warzywa, ryż i sos czosnkowy (V)
4. Sałatka z kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, grillowaną papryką, serem feta i dressingiem mango
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba i frytki
7. Sałatka Caesar RDS, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i sos Caesar
8. Nostalgia – wątróbka jagnięca, sos cebulowy, purée ziemniaczane i dżem rabarbarowy

Zupa dnia: Zupa pomidorowa

Środa, 16 września

1. Marynowany w ziołach molwa, ziemniaki, warzywa korzeniowe i purée kalafiorowe z curry
2. Pierś i podudzie z kurczaka, purée z batatów, czerwona cebula, brukselka, marchew i sos z grzybów leśnych
3. Zapiekanka warzywna, młode ziemniaki i wegański sos śmietanowy (V)
4. Sałatka z burakami, ciecierzycą, rzodkiewką, jajkiem, ogórkiem i winegretem z czerwonego wina
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba i frytki
7. Sałatka Caesar RDS, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i sos Caesar
8. Nostalgia – wątróbka jagnięca, sos cebulowy, purée ziemniaczane i dżem rabarbarowy

Zupa dnia: Zupa kakaowa

Czwartek, 17 września

1. Hiszpańskie danie z solonego dorsza z concassé z pomidorów, czarnymi oliwkami, warzywami i smażonymi ziemniakami
2. Wędzona wieprzowina, karmelizowane ziemniaki, domowa czerwona kapusta, warzywa i sos z czerwonego wina
3. Samosa, ryż, salsa warzywna i dressing sweet chili (V)
4. Sałatka z kurczakiem, selerem, pomidorami, prażonymi płatkami kokosowymi i dressingiem imbirowym
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba i frytki
7. Sałatka Caesar RDS, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i sos Caesar
8. Nostalgia – wątróbka jagnięca, sos cebulowy, purée ziemniaczane i dżem rabarbarowy

Zupa dnia: Zupa grzybowa

Piątek, 18 września

1. Molwa z pieprzem cytrynowym, pieczony ziemniak, warzywa i sos holenderski
2. Burger z renifera, konfitura chili, sos czosnkowy, sałata lodowa, czerwona cebula, ogórek i frytki z batatów
3. Quesadilla warzywna, ryż i salsa (V)
4. Świeża sałatka z panierowaną gładzią, melonem miodowym, pomidorami, dymką, cytryną i sosem remoulade
5. Hamburger i frytki
6. Panierowana ryba i frytki
7. Sałatka Caesar RDS, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i sos Caesar
8. Nostalgia – wątróbka jagnięca, sos cebulowy, purée ziemniaczane i dżem rabarbarowy

Zupa dnia: Zupa porowa