

Matseðill viku 43

Mánudagur 19. október

1. Ýsa, steiktur kartöflur, blómkál, gulrætur, rauðlaukur 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 franskur
 6. Raspfiskur og franskur
 7. Sesarsalat RDS. Kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
 8. Nostalgía – Kálböglar - kjötfars, hvítkál, gulrætur, kartöflur og smjör
- Súpa dagsins: Blómkálssúpa*

Þriðjudagur 20. október

1. Jurtakrydduð Langa, 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, beikoni, kirsuberjatómötum, pikkluðum rauðlauk og hvítlauks-dressingu
 5. Hamborgari og franskur
 6. Raspfiskur og franskur
 7. Sesarsalat RDS. kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
 8. Nostalgía - Kálböglar - kjötfars, hvítkál, gulrætur, kartöflur og smjör
- Súpa dagsins: Blaðlaukssúpa*

Miðvikudagur 21. október

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 franskur
 6. Raspfiskur og franskur
 7. Sesarsalat RDS. kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
 8. Nostalgía - Kálböglar - kjötfars, hvítkál, gulrætur, kartöflur og smjör
- Súpa dagsins: Basil-tómat súpa*

Fimmtudagur 22. október

1. Bleikja, sætkartöflusalat, ofnbakað rötargrænmeti og köld hvítlaukssósa
 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 franskur
 6. Raspfiskur og franskur
 7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
 8. Nostalgía - Kálböglar - kjötfars, hvítkál, gulrætur, kartöflur og smjör
- Súpa dagsins: Sveppasúpa*

Föstudagur 23. október

1. Ýsa með sætisinnepsgljá, kartöflur, blaðlaukur, paprika og sinnepssósa
2. Kjúklingasamlaka, beikon, laukur, isberg, paprika, bbq, sætkartöflufrankur og kokteilsósa
3. Grænmetisborgari með karamelliseraðum rauðlauk, iceberg, tomat og chili mayo, kartöflubátar og chili mayo (V)
4. Pastasalat með egg, tómöt, gúrku, döðlur, brokkolí og basil-pestó dressingu
5. Hamborgari og franskur
6. Raspfiskur og franskur
7. Sesarsalat RDS, kjúklingur, tómatar, gúrka, parmesan, brauðteningar og sesardressing
8. Nostalgía Kálböglar - kjötfars, hvítkál, gulrætur, kartöflur og smjör

Súpa dagsins: Aspásúpa

Menu week 43

Monday, October 19

1. Haddock, roasted potatoes, cauliflower, carrots, red onion and brown onion gravy
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 onions, parmesan and lemon vinaigrette
5. Hamburger and French fries
6. Breaded fish and French fries
7. Caesar salad RDS, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing
8. Nostalgia – Cabbage rolls stuffed with minced meat, cabbage, carrots, potatoes and butter

Soup of the day: Cauliflower soup

Tuesday, October 20

1. Herb-seasoned ling fish, deep-fried baby potatoes, lemon, vegetables and creamy chili 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 French fries
6. Breaded fish and French fries
7. Caesar salad RDS, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing
8. Nostalgia – Cabbage rolls stuffed with minced meat, cabbage, carrots, potatoes and butter

Soup of the day: Leek soup

Wednesday, October 21

1. Oven-baked cod, potatoes, apples, onions, cranberries, root vegetables and lobster sauce
2. Lamb schnitzel, butter-fried potatoes, vegetables, red cabbage and peppercorn sauce
3. Carrot patties with thyme and coriander, roasted baby potatoes, vegetables and cream sauce (V)
4. Mixed fresh salad with vegetable patties, sweet potatoes, dates, grapes, wasabi peas and basil mayonnaise dressing
5. Hamburger and French fries
6. Breaded fish and French fries
7. Caesar salad RDS, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing
8. Nostalgia – Cabbage rolls stuffed with minced meat, cabbage, carrots, potatoes and butter

Soup of the day: Tomato and basil soup

Thursday, October 22

1. Arctic char, sweet potato salad, oven-roasted root vegetables and cold garlic sauce
2. Pork tenderloin stuffed with feta cheese, sun-dried tomatoes and dates, potato gratin, vegetables and rosemary sauce
3. Quesadilla with kidney beans, sweetcorn and vegetables, nachos and guacamole (V)
4. Salad with sesame chicken, orange, marinated bell peppers, croutons and orange-yogurt dressing
5. Hamburger and French fries
6. Breaded fish and French fries
7. Caesar salad RDS, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing
8. Nostalgia – Cabbage rolls stuffed with minced meat, cabbage, carrots, potatoes and butter

Soup of the day: Mushroom soup

Friday, October 23

1. Haddock with sweet mustard glaze, potatoes, leeks, bell peppers and mustard sauce
2. Chicken sandwich with bacon, onions, iceberg lettuce, bell peppers, BBQ sauce, sweet potato fries and cocktail sauce
3. Vegetarian burger with caramelized red onion, iceberg lettuce, tomato and chili mayonnaise, potato wedges and chili mayonnaise (V)
4. Pasta salad with eggs, tomatoes, cucumber, dates, broccoli and basil pesto dressing
5. Hamburger and French fries
6. Breaded fish and French fries
7. Caesar salad RDS, chicken, tomatoes, cucumber, parmesan, croutons and Caesar dressing
8. Nostalgia – Cabbage rolls stuffed with minced meat, cabbage, carrots, potatoes and butter

Soup of the day: Asparagus soup

Jadłospis – tydzień 43

Poniedziałek, 19 października

1. Plamiak, pieczone ziemniaki, kalafior, marchewka, czerwona cebula i brązowy sos cebulowy
2. Chili con carne, ryż, nachosy i kwaśna śmietana
3. Dhansak z soczewicy z przyprawionym ryżem, warzywami i podplomykiem (V)
4. Mieszanka świeżych sałat z marynowanymi krewetkami, pomidorami, dymką, parmezanem i winogrem cytrynowym
5. Hamburger i frytki
6. Ryba panierowana i frytki
7. Sałatka Cezar RDS, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i sos Cezar
8. Nostalgia – Gołąbki z mięsem mielonym, kapustą, marchewką, ziemniakami i masłem

Zupa dnia: Zupa kalafiorowa

Wtorek, 20 października

1. Molwa przyprawiona ziołami, 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, boczkiem, pomidorkami kaktajowymi, marynowaną czerwoną cebulą i sosem czosnkowym
5. Hamburger i frytki
6. Ryba panierowana i frytki
7. Sałatka Cezar RDS, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i sos Cezar
8. Nostalgia – Gołąbki z mięsem mielonym, kapustą, marchewką, ziemniakami i masłem

Zupa dnia: Zupa porowa

Środa, 21 października

1. Dorsz pieczony w piekarniku, ziemniaki, jabłko, cebula, żurawina, warzywa korzeniowe i sos homarowy
2. Sznyceł jagnięcy, ziemniaki smażone na maśle, warzywa, czerwona kapusta i sos pieprzowy
3. Kotlecki marchewkowe z tymiankiem i kolendrą, pieczone młode ziemniaki, warzywa i sos śmietanowy (V)
4. Mieszanka świeżych sałat z kotlecikami warzywnymi, batatami, daktylami, winogronami, groszkiem wasabi i dressingiem z majonezu bazyliowego
5. Hamburger i frytki
6. Ryba panierowana i frytki
7. Sałatka Cezar RDS, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i sos Cezar
8. Nostalgia – Gołąbki z mięsem mielonym, kapustą, marchewką, ziemniakami i masłem

Zupa dnia: Zupa pomidorowa z bazylią

Czwartek, 22 października

1. Golec arktyczny, sałatka z batatów, pieczone warzywa korzeniowe i zimny sos czosnkowy
2. Polędwiczki wieprzowe faszerowane serem feta, suszonymi pomidorami i daktylami, za piekanką ziemniaczaną, warzywa i sos rozmarynowy
3. Quesadilla z czerwoną fasolą, kukurydzą i warzywami, nachosy i guacamole (V)
4. Sałatka z kurczakiem w sezamie, 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 – Gołąbki z mięsem mielonym, kapustą, marchewką, ziemniakami i masłem

Zupa dnia: Zupa grzybowa

Piątek, 23 października

1. Plamiak w glazurze ze słodkiej musztardy, ziemniaki, por, papryka i sos musztardowy
2. Kanapka z kurczakiem, boczkiem, cebulą, sałatą lodową, papryką i sosem BBQ, frytki z batatów i sos koktajlowy
3. Burger wegetariański z karmelizowaną czerwoną cebulą, sałatą lodową, pomidorem i majonezem chili, pieczone ćwiartki ziemniaków i majonez chili (V)
4. Sałatka makaronowa z jajkiem, pomidorami, ogórkiem, daktylami, brokułami i dressingiem z pesto bazyliowego
5. Hamburger i frytki
6. Ryba panierowana i frytki
7. Sałatka Cezar RDS, kurczak, pomidory, ogórek, parmezan, grzanki i sos Cezar
8. Nostalgia – Gołąbki z mięsem mielonym, kapustą, marchewką, ziemniakami i masłem

Zupa dnia: Zupa szparagowa