



# Matseðill

Vikan 9.- 13. Des. 2024

<i>Mánudagur</i>	<p><b>Veganréttur:</b> Vegan chili, Hrísgjón ⑤ ⑥</p> <p><b>Kjöt/fiskréttur:</b> lamb tikka masala, Hrísgjón ⑥</p> <p><b>Súpa dagsíns:</b> Blómkálssúpa ⑥ ⑤ ⑥</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Graskersfræbrauð</i></p>
<i>Þriðjudagur</i>	<p><b>Veganréttur:</b> Graskers pasta með oumph ⑤ ⑥</p> <p><b>Kjöt/fiskréttur:</b> Rautt pestó pasta með kjúklíng og grænmeti</p> <p><b>Súpa dagsíns:</b> Frönsk lauksúpa ⑥ ⑥</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Mozzarella basil brauð</i></p>
<i>Miðvikudagur</i>	<p><b>Veganréttur:</b> Rauðrófu wellington, sykur brúnaðar, mais, ⑤ ⑥</p> <p><b>Kjöt/fiskréttur:</b> Hamborgarhryggur, sykur brúnaðar, waldorf salat, mais ⑥</p> <p><b>Súpa dagsíns:</b> Gulrótar og engifer súpa ⑥ ⑤ ⑥</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Kanil og eplabrauð</i></p>
<i>Fimmtudagur</i>	<p><b>Veganréttur:</b> Kjúklíngabauna og spínat Karrý ⑥ ⑤ ⑥</p> <p><b>Kjöt/fiskréttur:</b> Lime smjörs keila, Perlu cous cous, kóriander dressing</p> <p><b>Súpa dagsíns:</b> Grænmetis Pho ⑤ ⑥ ⑥</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Hvítlauksbrauð</i></p>
<i>Föstudagur</i>	<p><b>Veganréttur:</b> Bombai Burrito, hrísgjón, guacamole, Nachos ⑤ ⑥</p> <p><b>Kjöt/fiskréttur:</b> Nauta enchilada, hrísgjón, guacamole, Nachos</p> <p><b>Súpa dagsíns:</b> Graskerssúpa ⑤ ⑥ ⑥</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Fetaosta brauð</i></p>

Mjólkurlaus = ⑥ Vegan = ⑤ Gluten free = ⑥