



Matseðill

Vikan 24.-28. Mars. 2025

<i>Mánudagur</i>	<p>Veganréttur: Hvítbaunapotrrettur, sættkartöflu mús G V M</p> <p>Kjöt/fiskréttur: Ítalskt lasagne, parmesan</p> <p>Súpa dagsíns: Gulrótar og sættkartöflu súpa G V M</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Hvítlauksbrauð</i></p>
<i>Þriðjudagur</i>	<p>Veganréttur: Grillað topkál, bygg, kryddjurta dressing V M</p> <p>Kjöt/fiskréttur: Estragon og hvítlauks kjúklingabringa, ofnbakaðar kartöflur, hvítvíns rjóma sósa</p> <p>Súpa dagsíns: Brokkólí og grænkáls súpa G V M</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Hafrar brauð</i></p>
<i>Miðvikudagur</i>	<p>Veganréttur: Grænt thai karrý, hrísgrjón G V M</p> <p>Kjöt/fiskréttur: Hlýri, Graskers chorizo rissoto, kryddjurta veluté</p> <p>Súpa dagsíns: Mexíkósk hakk súpa G</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað fimm korna brauð</i></p>
<i>Fimmtudagur</i>	<p>Veganréttur: sveppa strogonoff, pasta slaufur V M</p> <p>Kjöt/fiskréttur: Massaman karrý, hrísgrjón, G M</p> <p>Súpa dagsíns: Blómkáls og brokkolí súpa G V M</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað kúmenbrauð</i></p>
<i>Föstudagur</i>	<p>Veganréttur: Oumph bollur og grænmeti í súrsætri sósu, hrísgrjón G V M</p> <p>Kjöt/fiskréttur: grísakjöt og grænmeti í súrsætri sósu, hrísgrjón G M</p> <p>Súpa dagsíns: Blaðlauks kartöflu súpa G</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað hörfræ brauð</i></p>

Mjólkurlaus = **M** Vegan = **V** Gluten free = **G**