



Matseðill

Vikan 31. Mars.- 4. Apríl. 2025

<i>Mánudagur</i>	<p>Veganréttur: tofu karrý, hrísgrjón © ① ②</p> <p>Kjöt/fiskréttur: Kjöt í karrý, hrísgrjón</p> <p>Súpa dagsíns: sættkartöflu og engifer súpa © ① ②</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Aprikósu Brauð</i></p>
<i>Þriðjudagur</i>	<p>Veganréttur: Rauðrófubuff, quinoa, dillsósa © ① ②</p> <p>Kjöt/fiskréttur: Grísa snitzel, rósmarín kartöflur, pipar sósa, rabarbara sulta</p> <p>Súpa dagsíns: Kókos karrý súpa © ① ②</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Focaccia brauð</i></p>
<i>Miðvikudagur</i>	<p>Veganréttur: Japanskt karrý, hrísgrjón, ① ②</p> <p>Kjöt/fiskréttur: Tex-mex þorskur, hrísgrjón, nachos, pico de gallo ©</p> <p>Súpa dagsíns: Chili mais súpa © ① ②</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað birki frá brauð</i></p>
<i>Fimmtudagur</i>	<p>Veganréttur: Síkileyskur pottréttur, kartöflu mús © ① ②</p> <p>Kjöt/fiskréttur: Nauta bringa í rauðvíns sósu, kartöflu mús, ristuð steinseljurót ©</p> <p>Súpa dagsíns: Kakó súpa © og tvíbökur</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað oregano brauð</i></p>
<i>Föstudagur</i>	<p>Veganréttur: Blómkáls tempura, hrísgrjón, sweet and sour sósa ① ②</p> <p>Kjöt/fiskréttur: ýsa í orly, remólaði, Kartöflubátar © ① ②</p> <p>Súpa dagsíns: tómát-basil súpa © ① ②</p> <p><i>Ferskur og hollur salatbar - nýbakað Sólblómabrauð</i></p>

Mjólkurlaus = ② Vegan = ① Gluten free = ©