



Reykjavíkurborg
Velferðarsvið

Heimsendur matur 2017

Framleiðslueldhúsið Lindargötu 59

<http://www.reykjavik.is>

Mánudagur 21. ágúst

Steiktur fiskur með hvítlaukssósu soðnum kartöflum og jöklasalati
Grænmetisúpa

Þriðjudagur 22. ágúst

Lambasteik með gratíneruðum kartöflum, soðsósa og strengjabaunum
Eftirréttaterta

Miðvikudagur 23. ágúst

Soðin ýsa með smjöri, kartöflum og hawaii grænmetisblöndu
Sagósúpa

Fimmtudagur 24. ágúst

Lambalifur með rauðvínssósu kartöflum og rauðkáli
Uppbökkuð rjómalöguð blómkálssúpa

Föstudagur 25. ágúst

Fiskibollur með lauksmjöri soðnum kartöflum og rósenkáli
Sætsúpa með tvíbökum

Laugardagur 26. ágúst

Steiktur fiskur í raspi með remólaði, kartöflum og hrásalati
Indversk sætkartöflusúpa

Sunnudagur 27. ágúst

Steikt lambakjöt á beini með papriku-kartöflum, brúnni sósu og retró
grænmetisblöndu
Ávaxtasalat með vanillurjóma

Maturinn kemur til þín fullleldaður en kældur.
Hann á alltaf að geyma kældan.
Fylgið leiðbeiningum við hitun.
Matseðill getur breyst án fyrirvara.
Verði þér að góðu.