

Heimsendingarmatseðill framleiðslueldhúss á Lindargötu

Vikan 10.–16. október 2022

Mánudagur

Fiskibollur, steiktar kartöflur, gulrætur og tartarsósa
Gúlassúpa

Quinoa-grænmeti með blönduðu grænmeti og teriyaki-sósu

Þriðjudagur

Íslensk kjötsúpa, rófur, kartöflur og gulrætur
Hvít súkkulaðioskakaka og crumbl

Indverskar pönnukökur með grjónum, brokkólí og tikka masala

Miðvikudagur

Soðinn bolfiskur með kartöflum, grænmeti og sítrónusósu
Grjónagrautur með kanilsykri

Quinoa og grænkálsbuff með kartöflum og salati

Fimmtudagur

Kjúklingapottrettur með hrísgrjónum og brokkólí (salat til hliðar)
Minestrone-súpa

Risotto með villisveppum, baunasalati og salati

Föstudagur

Lasanja með grænmeti og hvítlauksbrauði
Ferskir ávextir með vanillukremi

Grænmetiskássa og spagettí með hvítlauksbrauði og salati

Laugardagur

Bakaður fiskur með heitu kartöflusalati, aspassalati og kryddjurtaolíu
Sætkartöflusúpa

Risotto með villisveppum, baunasalati og salati

Sunnudagur

Grísahnakki með steiktum kartöflum, rôtargrænmeti og rauðvínssósu
Grænmetismauksúpa

Vorrúllur með grænmeti, hrísgrjónum, súrsætri sósu og rôtargrænmeti

Heimsendingarmatseðill framleiðslueldhúss á Lindargötu

Vikan 22.–28. ágúst 2022

Mánudagur

Fiskibollur, steiktar kartöflur, gulrætur og tartarsósa

Innihald í bollum: Ýsa og þorskur, hveiti, egg, ólífuolía, laukur, mjólk, rjómi, krydd
Innihald sósu: Majónes (olía, egg), soðin egg, krydd

Gúlassúpa

Innihald: Nautakjöt, grænmeti, laukur, tómatkraftur, krydd (sellerí), kraftur (Knorr)

Quinoa-grænmeti með blönduðu grænmeti og teriyaki sósu

Þriðjudagur

Íslensk kjötsúpa, rófur, kartöflur og gulrætur

Innihald súpu: Lambakjöt, soð, kryddjurtir, kraftur, grjón

Hvít súkkulaðiostakaka og crumbl

Innihald: Hvítt súkkulaði, sykur, egg, matarlím, smjör, hafrar, bragðefni

Indverskar pönnukökur með grjónum, brokkólí og tikka masala

Miðvikudagur

Soðinn bolfiskur með kartöflum, grænmeti og sítrónusósu

Innihald sósu: Vatn, hveiti, olía, sítróna, krydd, kraftur

Grjónagrautur með kanilsykri

Innihald grautar: Mjólk, grjón, vatn

Quinoa og grænkálsbuff með kartöflum og salati

Fimmtudagur

Kjúklingapotttréttur með hvítlauksbrauði, hrísgrjónum og brokkólí

Innihald í potttrétti: Kjúklingur, maís, laukur, karrý, rjómi, olía, hveiti, kraftur, gulrætur

Minestrone-súpa

Innihald: Niðursoðnir tómatar, laukur, grænmeti, hvítlaukur, kraftur (Knorr), krydd, maísmjöl

Risotto með villisveppum, baunasalati og salati

Föstudagur

Lasanja með grænmeti og hvítlauksbrauði

Innihald hakkréttar: Nautahakk, tómatar, laukur, pastablöð (hveiti, egg, olía), hvítlaukur, sveppir, grænmeti, krydd, kraftar

Innihald í brauði: Hveiti, ger, krydd, smjör, hvítlaukur

Ferskir ávextir með vanillukremi

Innihald: Ýmsir ávextir (mögulega kiwi), rjómi, egg, mjólk, sykur, vanilla

Grænmetiskássa með spagetí með hvítlauksbrauði og salati

Laugardagur

Bakaður fiskur með heitu kartöflusalati, aspallasalati og kryddjurtaolíu

Innihald í sósu: Ólífuolía, krydd

Innihald í kartöflum: Kartöflur, laukur, grænmeti, canola-olía, krydd

Sætkartöflusúpa

Innihald: Sætar kartöflur, kartöflur, vatn, laukur, krydd, kraftur (Knorr)

Risotto með villisveppum, baunasalati og salati

Sunnudagur

Grísahnakki með steiktum kartöflum, rötargrænmeti og rauðvínssósu

Innihald sósu: Soð af kjöti, rauðvín, laukur, maísmjöl, tómatkraftur, krydd, kjötkraftur (Knorr)

Innihald í kartöflum: Ólífuolía, krydd

Grænmetismauksúpa

Innihald: Rauðar linsubaunir, gulrætur, paprika, soð, krydd

Vorrúllur með grænmeti, hrísgrjónum, súrsætri sósu og rötargrænmeti