

Heimsendingarmatseðill framleiðslueldhúss á Lindargötu

Vikan 31. október–6. nóvember 2022

Mánudagur

Soðinn lax með steinseljukartöflum, blómkáli og smjöri
Kartöflu-beikon-súpa

Baunabuff með steinseljukartöflum, blómkáli og sósu

Þriðjudagur

Kjúklingur í parmesanosti með spagettí, tómatsósu milanese og grænmeti
Sveskjugrautur með rjómandi

Oumph með hvítlauk og timjan, milanese-sósu, kartöflum og salati

Miðvikudagur

Soðinn fiskur með steinseljukartöflum, rófum, smjöri og rúgbrauði
Osta- og skyrhræringur með sítrónu-engifersósu

Svartbaunabuff, steinseljukartöflur, salat og paprikusósa

Fimmtudagur

Kjötfarsbollur með kartöflum, rauðkáli og brúnni sósu
Sætsúpa með tvíbökum

Oumph-bollur með kartöflum, brúnni sósu og rauðkáli

Föstudagur

Smalabaka með rauðkáli

Kjötseyði með grænmetisteningum

Fyllur portobello með kartöflumús, baunum og sultu

Laugardagur

Bleikur fiskur með steiktum kartöflum, aspas og hollandaise-sósu
Blómkálssúpa

Indverskar pönnukökur með hrísgrjónum og korma

Sunnudagur

Nautapottréttur með kartöflusalati og rauðkáli
Súkkulaðimús

Asískur pottréttur með hrísgrjónum og steiktu hvítkáli

Heimsendingarmatseðill framleiðslueldhúss á Lindargötu

Vikan 31. október–6. nóvember 2022

Mánudagur

Soðinn lax með steinseljukartöflum, blómkáli og smjöri

Innihald í kartöflum: Ólífuolía, steinselja, krydd

Kartöflu-beikon-súpa

Innihald: Kartöflur, laukur, beikon, kraftur (Knorr), krydd

Baunabuff með steinseljukartöflum, blómkáli og sósu

Þriðjudagur

Kjúklingur í parmesanosti með spagettí, tómatsósu milanese og grænmeti

Innihald sósu: Tómatar, hvítvín, laukur, ólífuolía, krydd

Innihald kjúklings: **Parmesanostur**, **hveiti**, salt, pipar, olía

Sveskjugrautur með rjómblandi

Innihald: Sveskjur, epli, sykur, kartöflumjöl, salt

Oumph með hvítlauk og timjan, milanese-sósu, kartöflum og salati

Miðvikudagur

Soðinn fiskur með steinseljukartöflum, rófum, smjöri og rúgbrauði

Innihald í rúgbrauði: **Hveiti**, **rúgur**, natrón, salt, sykur, **súrmjólk**

Innihald í kartöflum: Ólífuolía, steinselja, krydd

Osta- og skyrhræringur með mangó-sítrónusósu

Innihald í osta-skyri: **Rjómaostur**, **skyr**, flórsykur, **rjómi**

Innihald í sósu: Engifer, sítróna, sykur, kartöflumjöl

Svartbaunabuff, steinseljukartöflur, salat og paprikusósa

Fimmtudagur

Kjötfarsbollur með kartöflum, rauðkáli og brúnni sósu

Innihald í bollum: Naut, lamb, svín, **hveiti**, kartöflumjöl, **sojaprótein**, krydd, laukur, E450-452, E250

Innihald í sósu: Laukur, **hveiti**, canola-olía, krydd, kraftur, matarvín / Innihald í káli: Rautt kál, edik, sykur

Sætsúpa með tvíbökum

Innihald: Ber, sykur, vatn, salt, maísmjöl / Innihald í tvíbökum: **Hveiti**, olía, ger, sykur, salt

Oumph-bollur með kartöflum, brúnni sósu og rauðkáli

Föstudagur

Smalabaka með grænum baunum

Innihald hakkréttar: Lambahakk, kartöflur, laukur, gulrætur, **smjör**, **mjólk**, krydd, kraftur

Kjötseyði með grænmetisteningum

Innihald: Nautasoð, laukur, grænmeti, maísmjöl, krydd

Fyllur portobello með kartöflumús, baunum og sultu

Laugardagur

Bleikur fiskur með steiktum kartöflum, aspas og hollandaise-sósu

Innihald sósu: **Egg**, **smjör**, sítróna, edik, krydd, kraftur

Blómkálssúpa

Innihald: Blómkál, **rjómi**, **hveiti**, canola-olía, kraftur (Knorr), krydd

Indverskar pönnukökur með hrísgrjónum og korma

Sunnudagur

Nautapottréttur með kartöflusalati og rauðkáli

Innihald kartöflusalats: Laukur, paprika, krydd, ólífuolía

Innihald pottréttar: Nautakjöt, vatn, laukur, tómatar, rötargrænmeti, krydd, kraftur

Súkkulaðimús

Innihald í mús: Súkkulaði (56%), **rjómi**, **smjör**, sykur

Asískur pottréttur með hrísgrjónum og steiktu hvítkáli

Þekktir ofnæmisvaldar eru merktir með **rauðu lettri**.

Matseðill getur breyst án fyrirvara!