

Matseðill framleiðslueldhúss á Lindargötu

Vikan 16.–22. desember 2024

Mánudagur

Fiskibollur með kartöflum, salati og kokteilsósu

Fiskisúpa

Spínatbuff með kartöflum, salati og piparrótarsósu

Þriðjudagur

Steiktur kjötbúðingur með kartöflum, grænum baunum og brúnni sósu

Bláberjagrautur með þeyttum rjóma

Grænmetislasanja með salati og brauði

Miðvikudagur

Hakkbollur með kartöflum, brúnni sósu og salati

Frönsk lauksúpa með brauði

Grænmetisbollur með kartöflum, brúnni sósu og salati

Fimmtudagur

Steikt ýsa með karrýsósu, hrísgrjónum, kartöflum og gulrótum

Skyr

Hnetusteik með grænum ertum og sveppasósu

Föstudagur

Lambasnitset með kryddsmjöri, kartöflum, rauðkáli og baunum

Vanillubúðingur

Bakaður portobello með kryddsmjöri, kartöflum og rauðkáli

Laugardagur

Steiktur hlýri með þykkri sveppasósu, kartöflum og brokkólublöndu

Kartöflu-beikon-súpa

Djúpsteikt blómkál með steinseljukartöflum, sveppasósu og brokkólíblöndu

Sunnudagur

Svínahnakki með hunangs-sinnepssósu, kartöflum og salati

Sveskjugrautur með rjómaþandi

Grænmetisbaka með hunangs-sinnepssósu, kartöflum og salati

Matseðill framleiðslueldhúss á Lindargötu

Vikan 16.–22. desember 2024

Mánudagur

Fiskibollur með kartöflum, salati og kokteilsósu

Fiskisúpa

Innihald: Ýmiss fiskur, tómatur, laukur, hvítlaukur, hvítvín, kraftur og krydd

Spínatbuff með kartöflum, salati og piparrótarsósu

Spínat, hvítlaukur, laukur, linsubaunir, kartöflur, hafrar, grænmetiskraftur, hvítvín, krydd

Þriðjudagur

Steiktur kjötbúðingur, kartöflusalat með beikoni, grænmeti og brúnni sósu

Innihald í sósu: Laukur, kraftur, hveiti, canola-olía, krydd, kraftur (Knorr)

Bláberjagratur með þeyttum rjóma

Innihald: Bláber, sykur, sítróna, salt, kartöflumjöl, vatn

Grænmetislasanja með salati og brauði

Innihald: Tómatar, laukur, hvítlaukur, kókosmjólk, kartöflur, grasker, grænmetiskraftur, krydd, hveiti, egg

Miðvikudagur

Hakkbollur með kartöflum, brúnni sósu og salati

Innihald í bollum: Nauta- og svínahakk, **sojahakk**, laukur, **egg**, hveiti, olíuolía, krydd

Innihald í sósu: Vatn, laukur, hveiti, repjuolía, litur, kraftur, krydd

Frönsk lauksúpa með brauði

Innihald: Laukur, tómatur, soð, krydd, maísmjöl

Grænmetisbollur með kartöflum, brúnni sósu og salati

Innihald: Rótargrænmeti, laukur, hvítlaukur, **hafrar**, nýrnabaunir, kókosmjólk, sætar kartöflur, grænmetiskraftur, krydd

Fimmtudagur

Steikt ýsa með karrýsósu, hrisgrjónum, kartöflum og gulrótum

Innihald sósu: Vatn, hveiti, olía, karrý, laukur, krydd, kraftur, **rjómi**

Innihald í fiski: Ýsa, **hveiti**, olía, krydd

Skyr

Innihald: **Skyr**, mjólk, rjómi, sykur

Hnetusteik með grænum ertum og sveppasósu

Innihald: **Kasjúhnetur**, **pekanhnetur**, **furuhnetur**, laukur, hvítlaukur, grasker, sætar kartöflur, gulrætur, rauðvín, **sojahakk**, nýrnabaunir, tómatar, kókosmjólk, hafrar

Föstudagur

Lambasnitsel með kryddsmjöri, kartöflum, rauðkáli og baunum

Í sósu: **Smjör**, krydd / Í snitsel: Svínakjöt, **hveiti**, salt, **egg**, olía, ger, E100, E160b, krydd, þrúgusykur (E450, E451)

Heitur vanillubúðingur

Bakaður portobello með kryddsmjöri, kartöflum, rauðkáli og baunum

Innihald: Sveppir, **ostur**, grænmeti

Laugardagur

Steiktur hlýri með þykkri sveppasósu, kartöflum og brokkólíblöndu

Innihald í kremi: Sveppir, **rjómi**, laukur, vatn, krydd, kraftur, olía, **hveiti**

Kartöflu-beikon-súpa

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

Djúpsteikt blómkál með steinseljukartöflum, sveppasósu og brokkólíblöndu

Innihald: Blómkál, **hveiti**, maíssterkja, olía, krydd, E450

Sunnudagur

Svínahnakki með hunangs-sinnepssósu, kartöflum og salati

Innihald sósu: Tómatar, laukur, capers, kraftur, krydd, vatn, olía, vín

Innihald í kjúklingi: **Hveiti**, **egg**, olía, krydd

Sveskjugratur með rjóma blandi

Innihald: Vatn, sveskjur, epli, sykur, kartöflumjöl, salt

Grænmetisbaka með hunangs-sinnepssósu, kartöflum og salati

Innihald: Smjördeig (**smjör**, **hveiti**), olía, laukur, sveppir, grasker, gulrætur, brokkál, linsubaunir, **egg**, krydd

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

Matseðill getur breyst án fyrirvara!