

Matseðill framleiðslueldhúss á Lindargötu

10.–16. febrúar 2025

Mánudagur

Fiskibollur með kartöflum, salati og kokteilsósu

Grjónagrautur

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

Nætursaltaður fiskur með kartöflum, rófum og smjóri

Skyr

Hnetusteik með grænum ertum og sveppasósu

Föstudagur

Lambasnitset með kryddsmjóri, kartöflum, rauðkáli og baunum

Sjávarréttasúpa

Bakaður portobello með kryddsmjóri, 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

10.–16. febrúar 2025

Mánudagur

Fiskibollur með kartöflum, salati og kokteilsósu

Grjónagrautur

Innihald: Vatn, hrísgrjón, mjólk, rúsínur, salt

Spínatbuff með kartöflum, salati og piparrótarsósu

Innihald: 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)

Bláberjagrautur 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, tómatar, soð, krydd, maísmjöl

Grænmetisbollur með kartöflum, brúnni sósu og salati

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

Fimmtudagur

Nætursaltaður fiskur með kartöflum, rófum og smjöri

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)

Sjávarréttasúpa

Innihald súpu: Soð af fiski, ýmiss fiskur (skelfiskur), rjómi, hveiti, repjuolía, tómatar, laukur, krydd, kraftur

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

Sveskjugrautur með rjómalandi

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!