

Fyrirtækjaþjónusta Kokkanna

Vegan réttir – vegan courses

29. maí – 2. júní 2023

Mánudagur – Monday

Lokað - Closed

Þriðjudagur - Tuesday

Sætkartöflu, papriku og baunabollur með heitri tómát- og kúmensósu og hrísgrjónum
Sweet potato, paprika and bean balls with hot tomato- and caraway sauce and rice

Miðvikudagur – Wednesday

Blómkáls og svartbaunapottréttur með kókosmjólk, tómát, hvítlauk, lauk og grænmeti ásamt ofnsteiktum kartöflum
Cauliflower and black bean stew with coconut milk, tomatoes, garlic, onion and vegetables served with baked potatoes

Fimmtudagur – Thursday

Grænmetisgratín með kartöflusmælki
Vegetable au gratin with small potatoes

Föstudagur – Friday

Blómkáls- og möndlubuff með sætum kartöflum og dressing
Cauliflower- and almond rissole with sweet potatoes and dressing

(G) – Glúten/Gluten (H) – Hnetur/Peanuts - (S)- Soyja/Soya

Vinsamlegast athugið að notum mikinn lauk og hvítlauk í okkar vegan rétti
Please note that we use a lot of onion and garlic for our vegan courses

Innihaldslýsingar – Ingredient's descriptions

Í eldhúsi Kokkanna eru notuð hráefni sem geta valdið ofnæmi eins og hnetur, mjólk, egg, baunir og ýmiskonar fræ.

Allir kraftar sem eru notaðir eru án MSG.

In our kitchen we use products that can cause allergy such as peanuts, milk products, eggs, beans and seeds. All our stocks are MSG free.

Mánudagur – Monday

Lokað

Þriðjudagur - Tuesday

Sætarkartöflur, kjúklingabaunir, paprika, hrisgrjón, **Vegan majónes**: [repjuolía, vatn, sykur, umbreytt kartöflusterkja, salt, **sinnep**(vatn, edik, sykur, **sinnepsfræ**, salt, krydd, bragðefni), **sinnepsduft**, krydd, rotvarnarefi (E202, E211, E260), bindiefni (E415), sýra (E330), litarefni (E160a)], hvítlaukur, salt, pipar, krydd

Miðvikudagur – Wednesday

Blómkál, svartar baunir, kartöflur, kókosmjólk, tómatur, laukur, hvítlaukur, **Grænmetiskraftur**: [Sjávarsalt, hrisgrjónaheilvæiti, grænmeti(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **sellerí**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], salt, pipar, krydd

Fimmtudagur – Thursday

Brokkólí, gulrót, blómkál, nípa, nýrnabaunir, kartöflur, Vegan rjómi: [Vatn, fullhert pálmaolía, glúkóssýróp, hleypiefni (E435; E471; E475), sterkja, bindiefni (E464; E466), salt, bragðefni], **Vegan majónes**: [repjuolía, vatn, sykur, umbreytt kartöflusterkja, salt, **sinnep**(vatn, edik, sykur, **sinnepsfræ**, salt, krydd, bragðefni), **sinnepsduft**, krydd, rotvarnarefi (E202, E211, E260), bindiefni (E415), sýra (E330), litarefni (E160a)], Grænmetiskraftur: [Sjávarsalt, hrisgrjónaheilvæiti, grænmeti(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **sellerí**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], salt, pipar, krydd

Föstudagur – Friday

Kjúklingabaunir, blómkál, möndlur, sætar kartöflur, **Vegan majónes**: [repjuolía, vatn, sykur, umbreytt kartöflusterkja, salt, **sinnep**(vatn, edik, sykur, **sinnepsfræ**, salt, krydd, bragðefni), **sinnepsduft**, krydd, rotvarnarefi (E202, E211, E260), bindiefni (E415), sýra (E330), litarefni (E160a)], salt, pipar, krydd

(G) – Glúten/Gluten (H) – Hnetur/Peanuts - (S)- Soyja/Soya

Vinsamlegast athugið að notum mikinn lauk og hvítlauk í okkar vegan rétti
Please note that we use a lot of onion and garlic for our vegan courses