

Fyrirtækjapjónusta Kokkanna
Matseðill vikunnar 4. – 8. desember

Mánudagur – Monday

Aspassúpa – asparagus soup (M,G)
Salat dagsins – Salad of the day: Rauðrófur – beetroot (V)
Steiktar fiskibollar að hætti mömmu með karrý sósu og hrísgrjónum (M,G,E)
Fried fish balls with curry sauce and rice (M,G,E)

Þriðjudagur - Tuesday

Kókos - tómatsúpa – Coconut - tomato soup (V)
Smalabaka með grænum baunum og rabbabarasultu (M)
Shepardspie with peas and rhubarb jam (M)

Miðvikudagur – Wednesday

Brokkolísúpa – Broccoli soup (M,G)
Salat dagsins - Salad of the day: Blómkál – Cauliflower (V)
Cajun kryddaður lax með ananassalsa og steiktum kartöflum
Cajun spiced salmon with pineapple salsa and fried potatoes

Fimmtudagur - Thursday

Paprikusúpa – Bell pepper soup (V)
Lambalæri með rótargrænmeti, kartöflugratíni og kryddjurtarsoðsósu (M)
Leg of lamb with root vegetables, potato au gratin and herb gravy (M)

Föstudagur - Friday

Eftirréttur – Dessert (M,G,E,H)
Kjúklingur í BBQ sósu með maisstöngli og southern krydduðum smælki kartöflum
Chicken in BBQ sauce with corn on the cob and southern spiced potatoes

Innihaldslýsingar – Ingredients

Í eldhúsi Kokkanna er 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

Súpa - soup: Vatn, aspás, **Jurtarjóni:** [Súrmjólk, full hert páлмаоlía, **rjóni 6%**, páлмаоlía, **súrmjólkurduft**, ýruefni(E 472b, E 475, E 435, E471, E 433), bindiefni(E 410, E 407), D-vítamín, salt, litarefni(E 160a)], **Grænmetiskraftur:** [Sjávársalt, hrísgrjónaheilhveiti, grænmeti(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **Sellerý**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], Kjúklingakraftur: [Salt, maltodextrín, ger, bragðefni, kjúklingakjöt(2,7%), kjúklingafita(2%), laukur, laukduft, sykur, krydd, kryddefni, rósmarínþykkni], **hveiti**, krydd

Aðalréttur – main course: Fiskibollur : [Ýsa, kartöflumjöl, laukur, hvítlaukur, **egg**, **hveiti**], **Jurtarjóni:** [Súrmjólk, full hert páлмаоlía, **rjóni 6%**, páлмаоlía, **súrmjólkurduft**, ýruefni(E 472b, E 475, E 435, E471, E 433), bindiefni(E 410, E 407), D-vítamín, salt, litarefni(E 160a)], kjúklingakraftur [Salt, maltodextrín, ger, bragðefni, kjúklingakjöt(2,7%), kjúklingafita(2%), laukur, laukduft, sykur, krydd, kryddefni, rósmarínþykkni], karrý, hrísgrjón, repjuolía, krydd, salt, pipar

Brauð - bread: Hveiti, vatn, ger, salt- **flour**, water, yeast, salt

Þriðjudagur – Tuesday

Súpa - soup: Vatn, kókosmjólk, grænmeti, tómatur, **Grænmetiskraftur:** [Sjávársalt, hrísgrjónaheilhveiti, grænmeti(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **sellerí**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], krydd

Aðalréttur – main course: Lambakjöt, nautakjöt, kartöflur, laukur, hvítlaukur, gulrætur, **Rjóni:** [Rjóni, laktasaensím, bindiefni (karragenan)], grænar baunir, sulta [Rabarbari (45gr í 100gr), sykur, vatn, hleypiefni (E 440), rotvarnarefni (E 202, E 211)], salt, pipar, krydd

Brauð - bread: Hveiti, vatn, ger, salt- **flour**, water, yeast, salt

Miðvikudagur - Wednesday

Súpa- soup: Vatn, brokkólí, **jurtarjóni** [Súrmjólk, full hert páлмаоlía, **rjóni 6%**, páлмаоlía, **súrmjólkurduft**, ýruefni(E 472b, E 475, E 435, E471, E 433), bindiefni(E 410, E 407), D-vítamín, salt, litarefni(E 160a)], kjúklingakraftur [Salt, maltodextrín, ger, bragðefni, kjúklingakjöt(2,7%), kjúklingafita(2%), laukur, laukduft, sykur, krydd, kryddefni, rósmarínþykkni], **grænmetiskraftur** [Sjávársalt, hrísgrjónaheilhveiti, grænmeti(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **Sellerý**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf,], **hveiti**, olía, krydd

Aðalréttur – main course Lax, cajun kryddblanda(salt, paprika, hvítlaukur, laukur, cayenne pippar, svartur pipar, hvítur pipar, oregano, timian, steinselja, chilipipar), ananas, kóríander, sykur, krydd, kartöflur

Brauð – bread: Hveiti, vatn, ger, salt- **flour**, water, yeast, salt

Fimmtudagur - Thursday

Súpa - soup: Vatn, paprika, tómatur, kókosmjólk, **grænmetiskraftur** [Sjávársalt, hrísgrjónaheilhveiti, grænmeti(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **Sellerý**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf,], krydd, hvítlaukur, sterkja – water, bell pepper, tomato, coconut milk, **vegetablestock**, spices, garlic, starch

Aðalréttur – main course Lamb, hvítlaukur, grænmeti, **Jurtarjóni:** [Súrmjólk, full hert páлмаоlía, **rjóni 6%**, páлмаоlía, **súrmjólkurduft**, ýruefni(E 472b, E 475, E 435, E471, E 433), bindiefni(E 410, E 407), D-vítamín, salt, litarefni(E 160a)], **rjóni**, ostur, **Nautakraftur:** [Salt, þurrkað glúkós sýróp, náttúrlæg bragðefni, nautafita (5%), nautakjötsþykkni (3%), laukduft, krydd, bragðefni, rósmarínþykkni], kartöflur

Brauð - bread: Hveiti, vatn, ger, salt- **flour**, water, yeast, salt

Föstudagur - Friday

Aðalréttur – Kjúklingur, **BBQ sósa** [Háfrúktósa kornsíróp, eimað edik, tómatauk, umbreytt maissterkja, salt, ananasþykkni, reykbragðefni SF-005, krydd, karamellulitir E-150d, mólmassi, rotvarnarefni E-211, hvítlaukur, **sinnepsduft**, kornsíróp, sykur, Tamarind **SOJA**, náttúrlæg bragðefni, **sellerífræ.**], maisstöngull, kartöflur, krydd, repjuolía, salt, pipar

(S) Soya - (M) - Mjólk (G) - Glúten (E) – Egg (H) – Hnetur - (V) - Vegan