

Fyrirtækjaþjónusta Kokkanna

Vegan réttir – vegan courses

20. – 24. maí 2024

Mánudagur – Monday

Lokað

Þriðjudagur - Tuesday

Grænmetisbollur með brúnum hrísgrjónum og chili sósu

Veggie tots with brown rice and chili sauce

Miðvikudagur – Wednesday

Blómkál og svartbaunapottrettur með kókosmjólk, tómát,

hvítlauk, lauk og grænmeti

**Cauliflower and black bean stew with coconut milk, tomatoes,
garlic, onion and vegetables**

Fimmtudagur – Thursday

Vegan snitsel með ofnbökuðu kartöflusmælki, grænmeti og brúnni sósu (S)

Vegan schnitzel with roasted small potatoes, vegetables and brown sauce (S)

Föstudagur – Friday

**Grísk Souvlaki – “Ekki kjúklingur” í pítubrauði ásamt grænmeti, kartöflubátum og kaldri
dressing (S,G)**

**Greek Souvlaki – “Not chicken” in pita bread served with vegetables, potato wedges
and cold dressing (S,G)**

(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

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, hrísgrjónaheilvæiti, grænmeti(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **sellerí**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], brún hrísgrjón, salt, pipar, krydd

Miðvikudagur – Wednesday

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

Fimmtudagur – Thursday

Snitsel [Vatn, raspur 18% (cornflakes (mais, salt, sykur), mais hveiti, mais sterkja, kartöflusterkja, xanthan gum), **soja prótein** 14 %, sólkjarnaolía, hafrakjarnar, salt, náttúruleg bragðefni, methyl cellulose, maltodextrin], kartöflur, grænmeti, jurtarjómi [Vatn, fullhert pálmaolía, glúkóssýróp, hleypiefni (E435; E471; E475), sterkja, bindiefni (E464; E466), salt, bragðefni], **grænmetiskraftur** [Sjávarsalt, hrísgrjónaheilvæiti, **grænmeti**(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **Sellerý**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], sósulitur [litarefni (karamellubrúnt E 150 c) vatn, salt], repjuolía, krydd, salt, pipar

Föstudagur – Friday

"**Kjúklingur**" [Vatn, **sojaprótein duft**, repjuolía, ilmefni, salt, maltoextrakt, grænmeti (laukur, gulrætur, tómatur), sykur], **pítubrauð** [**Hveiti**, vatn, sykur, ger, **sesamfræ**, repjuolía, salt, glúkósi, ýruefni (E472e), **hveitiglúten**, mjölmeðhöndlunarefni (E300), ensím. Framleitt í fyrirtæki þar sem unnið er með soja, hnetur,egg og mjólkurafurði], laukur, salat, paprika, **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)], grænmeti, olía, salt, 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