

Fyrirtækjapjónusta Kokkanna Matseðill vikunnar 18. – 22. nóvember 2024

Mánudagur – Monday

Blaðlauks-súpa – Leek-soup (M,G)
Ýsa í tælensku rauðu karry og kókos ásamt hrísgrjónum (G)
Haddock in red thai curry and coconut served with rice (G)

Þriðjudagur – Tuesday

Basil-, chili- og tómatsúpa – Basil-, chili- and tomato soup (V)
Kjúklingur í kremaðri sósu með basil, parmesan og sólþurrkuðum tómötum ásamt hrísgrjónum (M)
Chicken in creamy sauce with basil, parmesan and sundried tomatoes served with rice (M)

Miðvikudagur – Wednesday

Kakósúpa með tvíbökuð – Cocoa soup with biscuits (G,M)
Indverskur lax með steiktum kartöflum og sítussósu ásamt bokkolí- og blómkálssalati með ristudum graskresfræjum (E,M)
Indian salmon with roasted potatoes and citrus sauce served with broccoli- and cauliflower salad topped with roasted pumpkin seeds (E,M)

Fimmtudagur - thursday

Blómkálssúpa – Cauliflower soup (G)
Lambalæri með steiktum kartöflum, grænum baunum og soðsósu (M)
Leg of lamb with roasted potatoes, green peas and demi-glaze sauce (M)

Föstudagur - Friday

Eftirréttur – dessert (M,G,E,H)
Kjúklingaborgari með kóreskri BBQ sósu og kimchi hrásalati ásamt rösti kartöflum (G,E,S,M)
Chicken burger with Korean BBQ sauce and kimchi coleslaw served with rösti potatoes (G,E,S,M)

Innihaldslýsingar – ingredients descriptions

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, blaðlaukur, **Grænmetiskraftur:** [Sjávarsalt, hrísgrjónaheilheiti, grænmeti(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), sellerí, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], **Jurtarjóni:** [**Súrmjólk**, full hert páлмаolía, **rjóni** 6%, páлмаolía, **súrmjólkurduft**, ýruefni(E 472b, E 475, E 435, E471, E 433), bindiefni(E 410, E 407), D-vítamín, salt, litarefni(E 160a)], **hveiti**, olía, krydd

Aðalréttur – main course: Ýsa, kókosmjólk, rautt karrý [þurrkaður rauður eldþipar, sítrónugras, hvítlaukur, shallot laukur, salt, kaffír lime lauf, engifer, kóríander fræ, cumin], tómát purée, **fiskisósa** [**ansjósur**, **fiskikraftur** 70% salt, sykur vatn], **sojasósa** [**sojabaunir**, **hveiti**, vatn, salt], pálmasykur, hrísgrjón, grænmeti, repjuolía, krydd, salt, pipar

Þriðjudagur – Tuesday

Súpa - soup: Vatn, tómatur, basil, chili, Jurtarjóni [Vatn, fullhert páлмаolía, glúkóssýróp, hleypiefni (E435; E471; E475), sterkja, bindiefni (E464; E466), salt, bragðefni], grænmeti, **Grænmetiskraftur:** [Sjávarsalt, hrísgrjónaheilheiti, grænmeti(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), sellerí, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf]

Aðalréttur – main course : Kjúklingur, kartöflur, **rauðvín** [rauðvín, salt, ilmefni. **Inniheldur súlfít**], kjúklingakraftur [Salt, maltodextrín, ger, bragðefni, kjúkklingakjöt(2,7%), kjúkklingafita(2%), laukur, laukduft, sykur, krydd, kryddefni, rósmarínþykkni], tómát purée, sveppir, laukur, hvítlaukur, **smjör** [**rjóni**, salt], timian, repjuolía, krydd, salt, pipar

Miðvikudagur – Wednesday

Súpa - soup: Mjólk, vatn, kakó, sykur, maizena, vanilla, **tvíbökur** [**hveitimjöl**, sólblómaolía, ger, vatn, salt, mjölmeðhöndlunarefni, sykur]

Aðalréttur – main course: Lax, **smjör** [**rjóni**, salt], **eggjarauður**, sítrónusafi, kartöflur, brokkólí, blómkál, graskersfræ, repjuolía, cayenne pipar, salt, pipar

Fimmtudagur – Thursday

Súpa – soup: Vatn, blómkál, Jurtarjóni [Vatn, fullhert páлмаolía, glúkóssýróp, hleypiefni (E435; E471; E475), sterkja, bindiefni (E464; E466), salt, bragðefni], Grænmetiskraftur: [Sjávarsalt, hrísgrjónaheilheiti, grænmeti(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), sellerí, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], hveiti, olía

Aðalréttur – main course: Lambalæri, kartöflur, **jurtarjóni** [**Súrmjólk**, full hert páлмаolía, **rjóni** 6%, páлмаolía, **súrmjólkurduft**, ýruefni(E 472b, E 475, E 435, E471, E 433), bindiefni(E 410, E 407), D-vítamín, salt, litarefni(E 160a)], lambakraftur [lambasóð (vatn, lamb, hvítlaukur, laukur, tómatar, kryddjurtþykkni), glúkóssasýróp, salt, ger flögur, bragðefni, sykur, repjuolía], nautakraftur [Sjávarsalt, hrísgrjónaheilheiti, grænmeti(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), sellerí, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], grænar baunir [Grænar baunir, vatn, sykur, salt], repjuolía, krydd, salt, pipar

Föstudagur – Friday

Aðalréttur – main course: **Hamborgarabrauð** [**hveiti**, hrísgrjónaheiti, olía og feiti (pálma, repju), ger, salt, **mjólkurduft**, baunaprótein, glúkóssasýróp, mjölmeðhöndlunarefni (E300)], **kjúklingaborgari** [Kjúklingakjöt, vatn (18%) **raspur** (**hveiti**, ger, salt, turmeric) **mjólkursykur**, **sojaprotein** (3,9%), jurtaolía, hveiti, salt, þrúgusykur, kryddblanda], **bbq sósa** [sykur, edik, **sojasósa**(vatn, **hveiti**, **sojabaunir**, salt, rotvarnarefni), gochujang pipar mauk (vatn, sykur, chili duft, gerjað **sojabaunamauk** (vatn, **sojabaunir**, hrísgrjónum, salt, alkohól), perumauk, salt, sake [vatn, hrísgrjón, koji, salt], laukduft, hvítlauksduft, ger, hrísgrjónaedik, **sesamolía**, paprikuduft, maissena), vatn, púðursykur, chili hvítlaukssósa (chili, hvítlaukur, sykur, hrísgrjónaedik, vatn, maissena, sýra), **sesamolía**, rotvarnarefni, **bragðefni** (**sellerý**)] , hvítkál, kimchi, **majónes** [Repjuolía, vatn, **eggjarauður**, sykur, salt, krydd, **sinnepsduft**, bindiefni (E412, E415), sýra (E260, E330), rotvarnarefni (E202, E211)], rösti kartöflum [kartöflur, sólkjarnaolía, sterkja, laukur, kartöfluflogur, salt, baunaduft, bragðefni, pipar]

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