

Fyrirtækjaþjónusta Kokkanna

Vegan réttir – vegan courses

21. – 25. April 2025

Mánudagur – Monday

Annar í páskum

Þriðjudagur - Tuesday

Brokkólí- og blómkálsbollur með hrísgrjónum og soja-sesam sósu (S)

Broccoli and cauliflower balls with rice and soya-sesame sauce (S)

Miðvikudagur – Wednesday

Spaghetti og vegan bolognese með hrásalati (S,G)

Spaghetti and vegan Bolognese with coleslaw (S,G)

Fimmtudagur – Thursday

Sumardagurinn fyrsti

Föstudagur – Friday

Vegan kjúklingur í rauðu karrý og kókos með hrísgrjónum

Vegan chicken in red curry and rice

(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

Brokkólí, kjúklingabaunir, **tahini** [sesam], hvítlaukur, linsubaunir, ólífuoía, **majónes** [repjuoía, 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)], krydd, salt, pipar

Priðjudagur - Tuesday

Veggie tots : [Blómkál, kartöflur, brokkólí, vatn, sterkja, laukur, sólblómaoía, kartöfluflögur, salt, spínatduft], hrisgrjón,soya, sesam

Miðvikudagur – Wednesday

Spaghetti [durum hveiti, vatn], **vegan hakk** [Vatn, **sojaprótein**, repjuoía, laukur, salt, krydd, náttúrulegt bragðefni, karamelliseraður sykur], tómatur, laukur, hvítlaukur, **grænmetiskraftur** [Sjávarsalt, hrisgrjónaheilhveiti, **grænmeti**(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **Sellerý**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaoía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], grænmeti, krydd, salt, pipar

Fimmtudagur – Thursday

Kjúklingabaunir, rófur, gulrót, hvítkál, sætar kartöflur, paprika, spínat, mango, kókosmjólk, kartöflur, Karry: [túrmerik, kóriander, dillfræ, múskat, eldpipar], **Grænmetiskraftur**: [Sjávarsalt, hrisgrjónaheilhveiti, **grænmeti**(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **Sellerý**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaoía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], **hveiti**, olía vatn, hvítlaukur, salt, pipar, vatn

Föstudagur – Friday

„Kjúlli“: [Vatn, sojaprótein duft, repjuoía, ilmefni, salt, maltoextrakt, grænmeti (laukur, gulrætur, tómatur), sykur], raut karry, **Kókosmjólk**: [kókosmjólk, vatn, bindiefni, gúargúmmí, þykkingarefni (CMC), **rotvarnarefni** (inniheldur **súlfít**)], **GRÆNMETISKRAFTUR**: [Sjávarsalt, hrisgrjónaheilhveiti, grænmeti(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **SELLERY**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaoía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf]

(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