

Fyrirtækjaþjónusta Kokkanna

Vegan réttir – vegan courses

1. – 5. september

Mánudagur – Monday

Vorrúllur fylltar með núðlum, grænmeti og baunum ásamt hrísgrjónum
og sætri chili sósu(G)

Spring roll with noodles, vegetables and beans with rice and sweet chili(G)

Þriðjudagur - Tuesday

Grænmetis „Ragut“ með sveppum, spínati, nýrna baunum
og lauk ásamt cous cous

Vegetable ragut with mushrooms, spinach, kidney beans and onion with cous cous

Miðvikudagur – Wednesday

Brokkólí- og blómkálsbollur með hrísgrjónum og soja- og sesam sósu (S)
Veggie tots with rice and soy- and sesame sauce (S)

Fimmtudagur – Thursday

Vegan snitsel með kartöflum og sveppasósu
Vegan schnitzel with potatoes and mushrooms

Föstudagur – Friday

Ekki kjúklingur í rauðu chimichurri með hrísgrjónum og brokkólí í yuzu og soya(S)
Not chicken in red chimichurri with rice and broccoli in yuzu(S)

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

Vinsamlegast athugið að við 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 – Ingredients 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

Hrísgrjón, grænar baunir, gulrætur, **hveiti**, olía, krydd, salt, chili sósa [Rauður chili pipar, glukósasýróp, hvítlaukur, vatn, sykur, salt, tapíjoka, sítrónusýra (E-330), edik (E-260), Xantangummi (E415)], grænmeti, Sweet chili : [Rauður chili pipar, glukósasýróp, hvítlaukur, vatn, sykur, salt, tapíjoka, sítrónusýra (E-330), edik (E-260), Xantangummi (E415)]

Þriðjudagur – Tuesday

Sveppir, nýrnabaunir, tómatur, kókosmjólk, hrísgrjón, laukur, gulrót, nipa, spínat, **grænmetiskraftur**: [Sjávarsalt, hrísgrjónaheilhveiti, grænmeti(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **sellerí**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], hvítlaukur, salt, pipar, krydd.

Miðvikudagur – Wednesday

Grænmetisbollur [Blómkál, kartöflur, brokkólí, vatn, sterkja, laukur, sólblómaolía, kartöfluflögur, salt, spínatduft], **soja sósa** [vatn, **sojabaunir**, **hveiti**, salt, rotvarnarefni], **sesam olía**

Fimmtudagur – Thursday

Vegan schnitzel : [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], **GRÆNMETISKRAFTUR**: [Sjávarsalt, hrísgrjónaheilhveiti, grænmeti(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **SELLERY**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], Vegan rjómi: [Vatn, fullhert páлмаolía, glúkóssýróp, hleypiefni (E435; E471; E475), sterkja, bindiefni (E464; E466), salt, bragðefni], sveppir, grænmeti, krydd

Föstudagur – Friday

„Kjúlli“: [Vatn, sojaprótein duft, repjuolía, ilmefni, salt, maltoextrakt, grænmeti (laukur, gulrætur, tómatur), sykur], hrísgrjón, hvítlaukur, laukur, grænmeti

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

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