

Fyrirtækjaþjónusta Kokkanna

Vegan réttir – Vegan courses

29. des 2025 – 2. jan 2026

Mánudagur – Monday

Samósur fylltar með núðlum, grænmeti og baunum ásamt cous-cous
og sætri chili sósu (G,S)

Samosas filled with noodles, vegetables and peas
served with cous-cous and sweet chili sauce (G,S)

Þriðjudagur - Tuesday

Blómkáls- og möndlubuff með kartöflum og kaldri dressingu
Cauliflower- and almond rissole served with potatoes and cold dressing

Miðvikudagur – Wednesday

Fimmtudagur – Thursday

Föstudagur – Friday

Spínatlasagna með pestói, salati og brauði (G)
spinach lasagna with pesto and salat(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

Í eldhúsi Kokkanna er notuð hráefni sem geta valdið ofnæmi eins og hnetur, mjólk, egg, baunir og ýmiskonar fræ.

In our kitchen we use products that can cause allergy such as peanuts, milk products, eggs, beans and seeds.

Mánudagur – Monday

Samósur [fylling (kartöflur, laukur, baunir, núðlur (baunir, ertur, vatn), hvítkál, gulrætur, vorlaukur, karrý, sykur, **sojaolía**, salt, náttúruleg bragðefni), **deig (hveiti**, maissterkja, vatn, salt, **sojaolía**)], brún hrísgrjón, sæt chili sósa [Rauður chili pipar, glukósasýróp, hvítlaukur, vatn, sykur, salt, tapíjoka, sítrónusýra (E-330), edik (E-260), Xantangummi (E415)]

Þriðjudagur - Tuesday

Blómkál, möndlur, baunir, grænmeti, grænmetiskraftur [Sjávarsalt, hrísgrjónaheilhveiti, grænmeti(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **Sellerý**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], brún hrísgrjón, 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)]

Miðvikudagur - Wednesday

Kókosmjólk, karry, hrísgrjón, baunir, grænmeti, Grænmetiskraftur [Sjávarsalt, hrísgrjónaheilhveiti, grænmeti(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **SELLERY**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf]

Fimmtudagur – Thursday

Hvítar baunir, rôtargrænmeti, **Hnetur**, sætar kartöflur, paprika, grænmetiskraftur [Sjávarsalt, hrísgrjónaheilhveiti, grænmeti(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **Sellerý**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], krydd, 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)], kartöflur, **soja sósa [sojabauinir, hveiti, vatn, salt]**, döðlur

Föstudagur – Friday

Vegan réttur: Tómat, karöflur, laukur, spínat, linsubaunir, kókosmjólk, hveiti, olía, panang karry, grænmetiskraftur: [Sjávarsalt, hrísgrjónaheilhveiti, grænmeti(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), Selleri, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], chili, edik, salt, pipar

(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