

Fyrirtækjaþjónusta Kokkanna

Vegan réttir – vegan courses

22 – 26. Júní

Mánudagur – Monday

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

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

Þriðjudagur - Tuesday

Grænmetis „Ragout“ með sveppum, spínati, nýrna baunum og lauk ásamt hrisgrjónum

Vegetable ragout with mushrooms, spinach, kidney beans and onion with rice

Miðvikudagur – Wednesday

Brokkolí- og blómkálsbollur með kartöflum og soja- og sesam sósu (S,G)
Veggie tots with baby potatoes and soy- and sesame sauce (S,G)

Fimmtudagur – Thursday

Vegan snitsel með kartöflum og sveppasósu

Vegan schnitzel with potatoes and mushroom sauce

Föstudagur – Friday

Ekki kjúklingur í rauðu chimichurri með hrisgrjónum og brokoli í yuzu og soya

Vegan chicken with chimichurri and rice

(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.

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

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

Miðvikudagur – Wednesday

Grænmetisbollur [Blómkál, kartöflur, brokkólí, vatn, sterkja, laukur, sólblómaolía, kartöfluflogur, 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, nipa), 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, tómat), sykur], hrísgrjón, hvítlaukur, laukur, grænmeti

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