

Fyrirtækjapjónusta Kokkanna

Vegan réttir – Vegan courses

20. – 24. júlí

Mánudagur – Monday

Falafel með tagine sósu og hrisgrjónum(G)

Falafel with tagine sauce and rice(G)

Priðjudagur - Tuesday

Spínatlasagna með pestói (H,G)

Spinach lasagna with pesto (H,G)

Miðvikudagur – Wednesday

Fyllt paprika með quinoa, baunum, tómát og grænmeti ásamt kaldri dressingu

Stuffed bell peppers with quinoa, beans and cold dressing

Fimmtudagur – Thursday

Grænmetis massaman karrý með hrisgrjónum

Vegetable Massaman curry with rice

Föstudagur – Friday

Vegan burger með grænmeti, "California style"

Vegan chicken burger with vegetables, "California style"

(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.

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

Mánudagur – Monday

Falafel [kjúklingabaunir 60%, laukur, sólblómaolía, **hveiti**, steinselja, maizena, salt, krydd, sodíum bíkarbónat], **cous cous [durum hveiti]**, laukur, hvítlaukur, gulrætur, **grænmetiskraftur** [Sjávarsalt, hrísgrjónaheilhveiti, grænmeti(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **Sellerý**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], krydd, grænmeti, repjuolía, salt, pipar

Þriðjudagur - Tuesday

Vegan réttur: kartöflur, tómatur, kókosmjólk, **lasagnablöð [durum hveiti]**, spínat, laukur, cayenne pipar, basil, **cahew hnetur**, ólífuoíla, hvítlaukur, krydd, salt, pipar

Miðvikudagur – Wednesday

Paprika, quinoa, baunir, grænmeti, tómatur, laukur, hvítlaukur, **grænmetiskraftur** [Sjávarsalt, hrísgrjónaheilhveiti, **grænmeti**(11%): (laukur(3,5%), gulrót(3,4%), **Sellerý**, bakaður laukur, nípa), ger, sólblómaolía, túrmerik, steinselja, múskat, pipar, lárviðarlauf], **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)], krydd, kryddjurtir, salt, pipar

Fimmtudagur – Thursday

Sætar kartöflur, massaman karrý [Tómatar, rauður chili, hvítlaukur, skarlottu laukur, salt, sítrónugras, kúmen, kóríanderfræ, engifer], kjúklingabaunir, strengjabaunir, laukur, hrígrjón

Föstudagur – Friday

Ekki kjúklingur [Vatn, **sojaprótein** duft, repjuolía, ilmefni, salt, maltoextrakt, grænmeti (laukur, gulrætur, tómatur), sykur], hvítkál, gulrætur, grænmeti, hot sauce [Cayenne piparósa, (þroskaður Cayenne pipar, eimað edik, salt, þurrkaður hvítlaukur), vatn, smjörlíki (soyabaunir, hert soyaolía, vatn, salt, ein- og tvíglýserið, soyaelasítín, E-211, E-160a), sykur, salt, paprika, xanthan gum, litarefni, þurrkaður hvítlaukur, E-211, krydd, E-401, E-385], majónes [repjuolía, vatn, sykur, umbreytt kartöflusterkja, salt, sinnep(vatn, edik, sykur, sinnepsfræ, salt, krydd, bragðefni), **sinnepsduft**, krydd, rotvarnarefi (E202, E211, krydd, kartöflur, olía, Hamborgarabrauð : [**HVEITI**, vatn, **SESAMFRÆ**, sykur, repjuolía, **GER**, **HVEITIGLÚTEN**, salt, ýruefni (E481), mjölmeðhöndlunarefni (E300).], krydd, grænmeti

(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