

## Fyrirtækjaþjónusta Kokkanna

### Vegan réttir – vegan courses 26. -30.Október 2020

#### Mánudagur – Monday

Falafel bollur á cous cous beði með grænmeti og hvítlauks mæjó

Falafel balls with cous cous, vegetables and garlic mayo

#### Þriðjudagur - Tuesday

Cajun pottréttur með kjúklingabaunum, kúrbít, sveppum, lauk, sellerýrót, gulrótum, papriku og sætum kartöflum

Cajun stew with chicken beans, zucchini, mushrooms, onion, celery root, carrots, paprika and sweet potatoes

#### Miðvikudagur – Wednesday

Linsubaunapottréttur með tómát, grænmeti, lauk og hvítlauk

Lentil stew with tomatoes, vegetables, onion and garlic

#### Fimmtudagur – Thursday

Hnetu, svartbauna, kartöflu og grænmetisbuff,

með sætri chili sósu og bakaðri kartöflu (H)

Rissolo made from peanuts, black beans, potatoes and vegetables

with sweet chili sauce and baked potatoes (H)

#### Föstudagur – Friday

Bakað „BRICK“

með steiktu hvítkáli, gulrótum, rófum, kjúklingabaunum, sætum kartöflum, papriku og spínati borið fram með mangó, karrý og kókossósu

Baked “Brick” with fried cabbage, carrots, beets, chicken beans, sweet potatoes, paprika and spinach served with mango-curry and coconut sauce (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