

Fyrirtækjaþjónusta Kokkanna

Vegan réttir – vegan courses 11. – 15. október 2021

Mánudagur – Monday

Falafel bollur með grænmeti, kartöflum og hvítlauks mæjó

Falafel balls with vegetables, potatoes 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)

Rissolle 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