

Fyrirtækjaþjónusta Kokkanna

Vegan réttir – vegan courses 29. nóvember – 03 desember

Mánudagur – Monday

Kartöflu og rauðrófubuff með linsubaunum, kartöflum, salati og brauði (G)

Potato and red beets rissole with lens beans, potatoes, salad and bread (G)

Þriðjudagur - Tuesday

Oumph hakk og spaghetti með salati og brauði (S, G)

Minced Oumph soya meat, spaghetti, salad and bread (S, G)

Miðvikudagur – Wednesday

Spínatlasagna með pestói, salati og brauði (G)

Spinach lasagna with pesto, salad and bread (G)

Fimmtudagur – Thursday

Kúmen og eldþipar krydduð buff með kartöflum, kjúklingabaunum, svartbaunum, sellerírót og gulrótum ásamt sinneps mæjö

Cumin and chili spiced rissole with potatoes, chicken peas, black beans, celery root and carrots with mustard mayo

Föstudagur – Friday

„Chili con Zucchini“ Kúrbítur, kjúklingabaunir, tómatur, hvítlaukur, eldþipar, og paprika ásamt nachosi (G)

“Chili con Zucchini” zucchini, chicken beans, tomatoes, garlic, chili and paprika served with nachos (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