

Heimsendur matur

Framleiðslueldhúsið Lindargötu 59.

<http://www.reykjavik.is>

Mánudagur 27. Febrúar.

Fiskur dagsins.

Grænmetissúpa.

Þriðjudagur 28. febrúar.

London lamb m/rauðvínssósu og grænmeti.

Eftirréttur.

Miðvikudagur 29. Febrúar.

Gufusoðin ýsuflök m/hrísgrjónum og karrýsósu.

Kartöflubaconsúpa.

Fimmtudagur 01. mars.

Steiktur fiskur m/salati og kaldri sósu.

Fjögurra lauka súpa.

Föstudagur 02. mars.

Nautagúllas m/heitu kartöflusalati og grænmeti.

Jarðarberjagrautur.

Laugardagur 03.mars.

Lambhakkaðbuff m/lauksósu og grænmeti.

Paprikusúpa.

Sunnudagur 04. mars.

Ristaður lax m/kryddsmjöri, möndlum og salati.

Eftirréttur.

Heimsendi maturinn er fullleiddur en kældur.

Hann á alltaf að geyma í ísskáp.

Fylgið leiðbeiningum við hitun.

Matseðill getur breyst án fyrirvara

Verð þér að góðu