

MATSEÐILL 26. ág -25. sept 2020

Athugið að matseðill getur breyst án fyrirvara

		26. ág	27. ág	28. ág
		Grjónagrautur með kanil og lifrarpylsu	Ýsa í raspi með gufusoðnum kartöflum og léttri jógúrtsósu	Nautapottréttur með kartöflumús
31. ág	1. sept	2. sept	3. sept	4. sept
Grísnitsel með ofnsteiktum kartöflum, rauðkáli og brúnni sósu	Soðin ýsa með gufusoðnum kartöflum, gulrótum, bræddu smjöri og rúgbrauði	Steiktar kjötbollar ásamt pastaskrúfum og ítalskri tómatsósu	Ofnbakaður þorskur í basil og smjöri með gufusoðnum kartöflum og jógúrt dressingu	Mexíkósk kjúklingasúpa með rifnum osti og nachos
7. sept	8. sept	9. sept	10. sept	11. sept
Lasagna ásamt brauði og smjöri	Djúpsteiktur fiskur í orly ásamt hrísgrjónum, sweet chili og sýrðum rjóma	Chili con carné ásamt hrísgrjónum	Ofnbakaður lax með gufusoðnum kartöflum, brokkolí og bræddu smjöri	Hrært vanilluskyr með blönduðum berjum og skonsu með osti
14. sept	15. sept	16. sept	17. sept	18. sept
Ofnsteiktir kjúklingabitar ásamt kartöflubátum, hrásalati og kokteilsósu	Hvítlauksmarineruð langa með gufusoðnum kartöflum, steiktu grænmeti og kaldri dressingu	Folaldagúllas í brúnni sósu ásamt kartöflumús	Steiktar fiskibollar með hrísgrjónum, gufusoðnu grænmeti og karrýsósu	Rjómalöguð tómatsúpa með pastaskrúfum
21. sept	22. sept	23. sept	24. sept	25. sept
Steiktir kjúklinganaggar með kartöflubátum og kokteilsósu	Hvað er í matinn? Nemendur ráða. Auglýst betur síðar	Íslensk kjötsúpa og brauð	Heimalagaður plockfiskur ásamt rúgbrauði og smjöri	Grjónagrautur með kanil og lifrarpylsu

Salatbar og ávextir fylgja öllum máltíðum.