

## MATSEÐILL 28. sept - 23. okt 2020

Athugið að matseðill getur breyst án fyrirvara

28. sept	29. sept	30. sept	1. okt	2. okt
Sikileysk kjúklingasúpa með tómát og pasta ásamt brauði	Soðin ýsa með kartöflum, gulrótum, bræddu smjöri og rúgbrauði	Steikt nautabuff með kartöflubátum, baunum, rauðkáli og brúnni sósu	Saltfiskur í orlý með hrísgrjónum og sweet chili	Grjónagrautur með kanil og lifrarpýlsu
5. okt	6. okt	7. okt	8. okt	9. okt
<b>Skipulagsdagur</b>	Ofnbökuð langa í hvítlauk og basil ásamt kartöflum og jógúrt dressingu	Nauta búrrito ásamt hrísgrjónum með kaldri dressingu	Ofnbakaður lax ásamt kartöflum, brokkolí og bræddu smjöri	Nautapottréttur með kartöflumús
12. okt	13. okt	14. okt	15. okt	16. okt
Kalkúna-hakkbollur „Bombay“ ásamt hrísgrjónum og karrísósu	Ýsa í raspi ásamt kartöflum og kokteilsósu	<b>Foreldraviðtalsdagur</b>	Kentucky kryddaður þorskur með hrísgrjónum og dressingu	Hrært vanilluskyr með blönduðum berjum og skonsu með osti
19. okt	20. okt	21. okt	22. okt	23. okt
Hamborgari og franskar	Þorskur á gríska vegu með bulgur og jógúrt dressingu	Hakk og spagettí	Nætursaltaður þorskur með kartöflum, bræddu smjöri og rúgbrauði	Makkarónugrautur með kanil og lifrarpýlsu

Salatbar og ávextir fylgja öllum máltíðum.