

MATSEÐILL 28. okt - 20. nóv 2020

Athugið að matseðill getur breyst án fyrirvara

26. okt	27. okt	28. okt	29. okt	30. okt
Vetrarfrí	Vetrarfrí	Steiktar fiskibollar með hrísgrjónum og karrísósu	Nautahakkspottréttur ásamt steiktum kartöflubátum	Rjómalöguð blómkálssúpa ásamt brauði og smjöri
2. nóv	3. nóv	4. nóv	5. nóv	6. nóv
Mexíkósk kjúklingasúpa ásamt nachos og rifnum osti	Ofnbökuð langa í tómatar og basil ásamt hrísgrjónum og jógúrt dressingu	Steiktir kjúklingabitar með kartöflubátum og kokteilsósu	Saltfiskur í orlú ásamt hrísgrjónum og sweet-chili dressingu	Hrært vanilluskýr með blönduðum berjum og skonsa með osti
9. nóv	10. nóv	11. nóv	12. nóv	13. nóv
Lasagna ásamt brauði og smjöri	Plokkfiskur með rúgbrauði og smjöri	Steiktur kjötbollur í brúnni sósu með kartöflumús	Ofnbakaður þorskur í appelsínulegi með hrísgrjónum og jógúrt dressingu	Grjónagrautur með lifrarpýlsu og kanil
16. nóv	17. nóv	18. nóv	19. nóv	20. nóv
Píta með nautabuffi, salati og dressingum	Soðin ýsa með kartöflum, bræddu smjöri og rúgbrauði	Lambagúllas með kartöflumús	Skipulagsdagur	Ítölsk tómatsúpa ásamt pasta

Salatbar og ávextir fylgja öllum máltíðum.