

# MATSEÐILL mars 2021

Athugið að matseðill getur breyst án fyrirvara

1. mars	2. mars	3. mars	4. mars	5. mars
<a href="#">Nautapottréttur með kartöflumús</a>	<a href="#">Soðin ýsa með kartöflum, lauksmjöri og rúgbrauði</a>	<a href="#">Kjúklinganaggar ásamt kartöflubátum og kokteilsósu</a>	<a href="#">Djúpsteiktur fiskur í tempura ásamt hrísgrjónum og chili</a>	<a href="#">Hrært vanilluskyr með bláberja-compot og skonsu með osti</a>
8. mars	9. mars	10. mars	11. mars	12. mars
<a href="#">Píta með grísakjöti ásamt meðlæti</a>	<a href="#">Ofnbökuð langa í hvítlauk og tómát ásamt kartöflum og jógúrt-dressingu</a>	<a href="#">Kjötbollur með Napolí-sósu og pasta</a>	<a href="#">Ofnakaður lax með kartöflum og epla-smjöri</a>	<a href="#">Makkarónugrautur og lifrarpylsa</a>
15. mars	16. mars	17. mars	18. mars	19. mars
<a href="#">Mexíkósk kjúklingasúpa ásamt osti og nachos</a>	<a href="#">Steiktar fiskibollur með hrísgrjónum og karrísósu</a>	<a href="#">Skipulagsdagur</a>	<a href="#">Ofnbökuð ýsa í tómát og chili ásamt hrísgrjónum og sýrðum rjóma</a>	<a href="#">Opinn dagur, nemendur velja</a>
22. mars	23. mars	24. mars	25. mars	26. mars
<a href="#">Steikt nautabuff ásamt kartöflum, rauðkáli og brúnni sósu</a>	<a href="#">Ofnsteiktur þorskur í karrí-kókos ásamt hrísgrjónum og chili-dressingu</a>	<a href="#">Kjúklingur í súrsætu ásamt grænmeti og hrísgrjónum</a>	<a href="#">Nætursaltaður þorskur með kartöflum, bræddu smjöri og rúgbrauði</a>	<a href="#">Íslensk kjötsúpa ásamt skonsu og smjöri</a>

Salatbar og ávextir fylgja öllum máltíðum.