

MATSEÐILL 20. sept. Til 15. okt.

Athugið að matseðill getur breyst án fyrirvara

20. sept.	21. sept.	22. sept.	23. sept.	24. sept.
Ungversk gúlassúpa	Soðin ýsa með kartöflum, bræddu smjöri, gulrótum og rúgbrauði	Lambabuff með ofnsteiktum kartöflum, grænum baunum og brúnni sósu	Fiskur í tempura með hrísgrjónum og sweet chili	Grjónagrautur með kanil og lifrarpylsu
27. sept.	28. sept.	29. sept.	30. sept.	1. okt.
Lambafrikasse með hrísgrjónum	Steiktar fiskibollar með kartöflum, gufusoðnu grænmeti og karrísósu	Kjúklingasagna með hrásalati og brauði	Ofnbakaður lax með kartöflum, brokkolí og bræddu smjöri	Hrært jarðaberjaskyr með rjóma og skonsu með osti
4. okt.	5. okt.	6. okt.	7. okt.	8. okt.
Kjúklinganaggar með kartöflubátum og kokteilsósu	Nætursaltaður þorskur með kartöflum, gulrótum, bræddu smjöri og rúgbrauði	Hakk og spagettí	Fiskur í orlý með kartöflum, hrásalati og remúlaðisósu	Skipulagsdagur
11. okt.	12. okt.	13. okt.	14. okt.	15. sept.
Kjúklingaborgari með frönskum og kokteilsósu	Nemendaviðtöl	Kjötbollur og pasta með ítalskri tómatsósu	Fiskur í raspi með kartöflum og chili-dressingu	Vegan dagur Vorrúllur með hrísgrjónum og súrsætri sósu

Salatbar og ávextir fylgja öllum máltíðum.