

## MATSEÐILL 3. - 28. febrúar 2020

Athugið að matseðill getur breyst án fyrirvara

3. feb	4. feb	5. feb	6. feb	7. feb
Soðin ýsa með kartöflum, lauksmjöri og rúgbrauði	Steiktir kjúklingaleggir með kartöflubátum, hrásalati og kokteilsósu	Djúpsteiktur fiskur í tempura með hrísgrjónum, sweet chili og maís	Grísnitsel í raspi með ofnsteiktum kartöflum, rauðkáli, sultu og brúnni sósu	Hrært skyr með berjum og skonsu með osti
10. feb	11. feb	12. feb	13. feb	14. feb
Ofnbakaður þorskur í sítrus og basil með kartöflum og kaldri jógúrt dressingu	<b>Foreldraviðtöl</b>	Ofnbakaður lax með rötarmauki og Hollandessósu	Nautapottréttur með kartöflumús og sultu	Rjórabætt blómkálssúpa með nýbökuðu brauði og smjöri
17. feb	18. feb	19. feb	20. feb	21. feb
Ofnsteikt langa í hvítlauk, basil og tómát með hrísgrjónum og kaldri dressingu	Makkarónugrautur með kanil og lifrarpylsu	Heimalagaður plokkfiskur ásamt rúgbrauði og smjöri	Hamborgari og franskar	Falafel, grænmetisbollur ásamt hrísgrjónum og dressingum
24. feb	25. feb	26. feb	27. feb	28. feb
BOLLUDAGUR. Steiktar fiskibollur með hrísgrjónum og karrý-sósu	SPRENGIDAGUR. Saltkjöt og baunir-Túkall	ÖSKUDAGUR. Samlokur, safi og ávextir	Hakk og spagettí	Íslensk kjötsúpa ásamt brauði

Salatbar og ávextir fylgja öllum máltíðum.