

# MATSEÐILL Febrúar 2021

Athugið að matseðill getur breyst án fyrirvara

1.	2.	3.	4.	5.
<a href="#">Þorra-hangikjöt ásamt meðlæti</a>	<a href="#">Þorskur í appelsínusósu ásamt hrísgrjónum og kaldri dressingu</a>	<a href="#">Kjúklinga snitsel með steiktum kartöflum og brúnni sósu</a>	<a href="#">Steiktur fiskibollur með hrísgrjónum og karrí-sósu</a>	<a href="#">Grjónagrautur og þorrasmakk</a>
8.	9.	10.	11.	12.
<a href="#">Kalkúnabollur "Bombay" ásamt hrísgrjónum og kaldri dressingu</a>	<a href="#">Heimalagaður plokkfiskur ásamt rúgbrauði og smjöri</a>	<a href="#">Rifinn grís í brauði (Pulled pork)</a>	<a href="#">Steiktur fiskur í raspi ásamt kartöflum, hrásalati og remúlaði</a>	<a href="#">Íslensk kjötsúpa ásamt brauði og smjöri</a>
15.	16.	17.	18.	19.
<a href="#">Bolludagur, Steiktur kjötbollur með brúnni sósu og kartöflumús</a>	<a href="#">Sprengidagur, Saltkjöt og baunir</a>	<a href="#">Öskudagur, Samloka með skinku og osti ásamt safa</a>	<b>Vetrarfrí</b>	<b>Vetrarfrí</b>
22.	23.	24.	25.	26.
<a href="#">Ofnsteiktir kjúklingabitar með hrásalati, kartöflubátum og kokteilsósu</a>	<a href="#">Ofnbakaður þorskur í tómata og basil ásamt hrísgrjónum og jógúrt-dressingu</a>	<a href="#">Hakk og spagettí</a>	<a href="#">Ofnbakaður fiskur "KFC" ásamt steiktum kartöflum og kaldri dressingu</a>	<a href="#">Opinn dagur, nemendur velja</a>

Salatbar og ávextir fylgja öllum máltíðum.