

# MATSEÐILL mars 2021

Athugið að matseðill getur breyst án fyrirvara

1. mars	2. mars	3. mars	4. mars	5. mars
Nautapottréttur með kartöflumús	Soðin ýsa með kartöflum, lauksmjöri og rúgbrauði	Kjúklinganaggar ásamt kartöflubátum og kokteilsósu	Djúpsteiktur fiskur í tempura ásamt hrísgrjónum og chili	Hrært vanilluskyr með bláberja-compot og skonsu með osti
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 tómatar ásamt kartöflum og jógúrt-dressingu</a>	<a href="#">Kjötbollur með Napolí-sósu og pasta</a>	<a href="#">Ofnbakaður 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="#">Steiktur fiskibollur með hrísgrjónum og karrísósu</a>	<a href="#">Skipulagsdagur</a>	<a href="#">Ofnbökuð ýsa í tómatar 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="#">Kjúklingur í BBQ með kartöflubátum, hrásalati og kokteilsósu</a>

Salatbar og ávextir fylgja öllum máltíðum.