

# MATSEÐILL apríl 2021

Athugið að matseðill getur breyst án fyrirvara

5. apr	6. apr	7. apr	8. apr	9. apr
<a href="#">Annar í páskum</a>	<a href="#">Ýsa í raspi með gufusoðnum kartöflum og remúlaði</a>	<a href="#">Grísnitsel með ofnsteiktum kartöflum, rauðkáli og brúnni sósu</a>	<a href="#">Ofnbakaður þorskur í basil og tómát með gufusoðnum kartöflum og jógúrt dressingu</a>	<a href="#">Sætkartöflu-mauksúpa ásamt brauði og smjöri</a>
12. apr	13. apr	14. apr	15. apr	16. apr
<a href="#">Lasagna ásamt brauði og smjöri</a>	<a href="#">Soðin ýsa með gufusoðnum kartöflum, gulrótum, bræddu smjöri og rúgbrauði</a>	<a href="#">Ofnsteiktir kjúklingabitar ásamt kartöflubátum, hrásalati og kokteilsósu</a>	<a href="#">Djúpsteiktur fiskur í orlý ásamt hrísgrjónum, sweet chili og sýrðum rjóma</a>	<a href="#">Hrært jarðaberjaskyr með rjóma blandi og skonsu með osti</a>
19. apr	20. apr	21. apr	22. apr	23. apr
<a href="#">Mexíkósk kjúklingasúpa með rifnum osti og nachos</a>	<a href="#">Ofnbakaður lax með gufusoðnum kartöflum, brokkolí og Hollandes sósu</a>	<a href="#">Steiktar kjötbollar ásamt pastaskrúfum og ítalskri tómatsósu</a>	<a href="#">Sumardagurinn fyrsti</a>	<a href="#">Grjónagrautur með kanil og lifrarpylsu</a>
26. apr	27. apr	28. apr	29. apr	30. apr
<a href="#">Píta með nautabuffi ásamt meðlæti</a>	<a href="#">Steiktar fiskibollar með hrísgrjónum, gufusoðnu grænmeti og karrýsósu</a>	<a href="#">Ofnsteikt lambakjöt með steiktum kartöflum, grænum baunum og piparsósu</a>	<a href="#">Ofnsteikt langa í citrus og basil ásamt kartöflum og kaldri dressingu</a>	<a href="#">Opinn dagur, nemendur velja</a>

Salatbar og ávextir fylgja öllum máltíðum.