

MATSEÐILL 18. okt. - 12. nóv

Athugið að matseðill getur breyst án fyrirvara

18. okt	19. okt	20. okt	21. okt	22. okt
Nautapottréttur og kartöflumús	Ofnbakaður þorskur í appelsínulegi með hrísgrjónum og jógúrt dressingu	Kjúklingabringa í raspi ásamt steiktum kartöflum og piparsósu	Samlokur og safi	Grjónagrautur og lifrarpýlsa
25. okt	26. okt	27. okt	28. okt	29. okt
Vetrarfrí	Vetrarfrí	Mexíkósk kjúklingasúpa ásamt nachos og rifnum osti	Soðin ýsa með kartöflum, brokkolí, smjöri og rúgbrauði	Rjómalöguð blómkálssúpa ásamt brauði og smjöri
1. nóv	2. nóv	3. nóv	4. nóv	5. nóv
Píta með kjúklingi ásamt meðlæti	Ofnbakaður fiskur Tex Mex ásamt hrísgrjónum og chilidressingu	Lasagna og brauð	Steiktar fiskibollur ásamt hrísgrjónum og karrýsósu	Hrært vanilluskyr með blönduðum berjum og skonsu með osti
8. nóv	9. nóv	10. nóv	11. nóv	12. nóv
Lambabuff með ofnsteiktum kartöflum, grænum baunum og brúnni sósu	Ofnbakaður lax með kartöflum, rôtargrænmeti og hollandessósu	Grís í súrsætri sósu ásamt hrísgrjónum	Ýsa í raspi ásamt kartöflum og kokteilsósu	Íslensk kjötsúpa og brauð

Salatbar og ávextir fylgja öllum máltíðum.