

MATSEÐILL 15. nóv - 10. des

Athugið að matseðill getur breyst án fyrirvara

15. nóv	16. nóv	17. nóv	18. nóv	19. nóv
Steiktir kjúklinganaggar með kartöflubátum og kokteilsósu	Ýsa í raspi með gufusoðnum kartöflum og léttri jógurtsósu	Kjúklingur-Tikka Masala ásamt hrísgrjónum og naan-brauði	Skipulagsdagur	Rjórabætt blómkálssúpa ásamt brauði og smjöri
22. nóv	23. nóv	24. nóv	25. nóv	26. nóv
Chili Con Carné ásamt hrísgrjónum	Soðin ýsa með gufusoðnum kartöflum, gulrótum, bræddu smjöri og rúgbrauði	Steiktar kjötbollar ásamt pastaskrúfum og ítalskri tómatsósu	Plokkfiskur og rúgbrauð	Hrært bláberjaskyr með rjórablandi og skonsu með osti
29. nóv	30. nóv	1. des	2. des	3. des
Ofnsteiktir kjúklingabitar ásamt kartöflubátum, hrásalati og kokteilsósu	Hvítlauksmarineruð langa með kartöflum, grænmeti og kaldri dressingu	Grísnitsel í raspi ásamt steiktum kartöflum, rauðkáli og brúnni sósu	Steiktar fiskibollar með hrísgrjónum, gufusoðnu grænmeti og karrýsósu	Grjónagrautur og lifrarpylsa
6. des	7. des	8. des	9. des	10. des
Steiktar kalkúnabollar ásamt hrísgrjónum og kaldri dressingu	Djúpsteiktur fiskur í orly með ofnsteiktum kartöflubátum og jógurt-sósu	Hakk og spaghettí	Ofnbakaður lax með kartöflum, brokkolí og bræddu smjöri	Mexíkósk kjúklingasúpa með nachos og osti

Salatbar og ávextir fylgja öllum máltíðum.