

MATSEÐILL 15. nóv - 10. des

Athugið að matseðill getur breyst án fyrirvara

3.jan	4.jan	5.jan	6.jan	7.jan
Skipulagsdagur	Steiktar fiskibollur með hrísgrjónum og karrísósu	Indverskur kjúklingur-Tandori ásamt hrísgrjónum	Soðin ýsa með kartöflum, gulrótum, epla-smjöri og rúgbrauði	Hrært skyr með berjum og skonsu með osti
10.jan	11.jan	12.jan	13.jan	14.jan
Nautapottréttur og kartöflumús	Ofnbakaður þorskur í tómata og basil ásamt hrísgrjónum	Steiktir kjúklingaleggir með kartöflubátum, hrásalati og kokteilsósu	Ofnbakaður lax með kartöflum og lime-dill sósu	Grjónagrautur og lifrarpylsa
17.jan	18.jan	19.jan	20.jan	21.jan
Kjúklingaborgari ásamt frönskum og kokteilsósu	Hvítlauksmarineruð langa með soðnum kartöflum, brokkolí og léttri dressingu	Lasagna ásamt brauði og smjöri	Spínatbættur plokkfiskur ásamt rúgbrauði og smjöri	Mexíkósk kjúklingasúpa ásamt nachos og rifnum osti
24.jan	25.jan	26.jan	27.jan	28.jan
Þorra-hangikjöt ásamt uppstúfi, grænum baunum og rauðkáli	Djúpsteiktur fiskur í orly ásamt hrísgrjónum og sweet chili sósu	Kjötbollur og pasta ásamt Napolí-sósu	Nætursaltaður þorskur með kartöflum, gulrótum og rúgbrauði	Rjómabætt blómkálssúpa ásamt brauði og smjöri

Salatbar og ávextir fylgja öllum máltíðum.