

# MATSEÐILL 19. sept til 14. okt

Athugið að matseðill getur breyst án fyrirvara

19. sept.	20. sept.	21. sept.	22. sept.	23. sept.
<u>Kjúklingabringa í raspi ásamt steiktum kartöflum og piparsósu</u>	<u>Ýsa í raspi ásamt kartöflum og kokteilsósu</u>	<u>Grís í súrsætri sósu ásamt hrísgrjónum</u>	<u>Plokkfiskur með rúgbrauði og smjöri</u>	<u>Hrært jarðaberjaskyr með rjómaþingi og skonsu með osti</u>
26. sept.	27. sept.	28. sept.	29. sept.	30. sept.
<u>Lambapottréttur og kartöflumús</u>	<u>Ofnbökuð langa í sweetchili ásamt brúnum hrísgrjónum</u>	<u>Kjúklingur í Tikka Masala ásamt mangodressingu og hrísgrjónum</u>	<u>Soðin ýsa með kartöflum og rúgbrauði með smjöri</u>	<u>Grjónagrautur og lifrarpýlsa</u>
3. okt.	4. okt.	5. okt.	6. okt.	7. okt.
<u>Íslensk kjötsúpa og brauð</u>	<u>Ofnbakaður fiskur Tex mex ásamt kartöflum og chilidressingu</u>	<u>Lasagna og brauð</u>	<u>Steiktar fiskibollar með hrísgrjónum og karrí-sósu</u>	<u>Rjómaþingi blómkálssúpa ásamt brauði og smjöri</u>
10. okt.	11. okt.	12. okt.	13. okt.	14. okt.
<u>Lambabuff með ofnsteiktum kartöflum, grænum baunum og brúnni sósu</u>	<u>Ofnbakaður lax með kartöflum, rötargrænmeti og Dillsósu</u>	<u>Soðnar kjötfarsbollar ásamt kartöflum, hvítkáli og bræddu smjöri</u>	<u>Ofnbakaður þorskur í appelsínulegi með hrísgrjónum og jógúrtressingu</u>	<u>Mexíkósk kjúklingasúpa ásamt nachos og rifnum osti</u>

Salatbar og ávextir fylgja öllum máltíðum.