

MATSEÐILL 14. nóv. Til 9. des.

Athugið að matseðill getur breyst án fyrirvara

14. nov.	15. nov.	16. nov.	17. nov.	18. nov.
<u>Steiktir kjúklinganaggar með kartöflubátum og kokteilsósu</u>	<u>Ofnsteiktur fiskur í karrý-kókos með kartöflum og jógurtsósu</u>	<u>Chili con Carné ásamt hrísgrjónum</u>	<u>Skipulagsdagur</u>	<u>Rjórabætt brokkolí-súpa með brauði og smjöri</u>
21. nov.	22. nov.	23. nov.	24. nov.	25. nov.
<u>Kjúklingur Tikka masala ásamt hrísgrjónum og mango-dressingu</u>	<u>Soðin ýsa með kartöflum, gulrótum og rúgbrauði með smjöri</u>	<u>Steiktar kjötbollar ásamt pastaskrúfum og Napolí-sósu</u>	<u>Plokkfiskur og rúgbrauð</u>	<u>Hrært bláberjaskyr með rjórablandi og skonsu með osti</u>
28. nov.	29. nov.	30. nov.	1. des.	2. des.
<u>Ofnsteiktir kjúklingabitar með kartöflubátum, hrásalati og kokteilsósu</u>	<u>Hvítlauksmarineruð langa með kartöflum og kaldri dressingu</u>	<u>Grísnitsel í raspi með steiktum kartöflum, rauðkáli og brúnni sósu</u>	<u>Nætursaltaður þorskur með kartöflum og ítalskri sósu</u>	<u>Grjónagrautur og lifrarpylsa</u>
5. des.	6. des.	7. des.	8. des.	9. des.
<u>Steiktar hakkbollur ásamt kartöflumús og brúnni sósu</u>	<u>Djúpsteiktur fiskur í orly með hrísgrjónum og sweet chili dressingu</u>	<u>Mexíkósk kjúklingasúpa með nachos og rifnum osti</u>	<u>Ofnbakaður lax með kartöflum, brokkolí og bræddu smjöri</u>	<u>Grænmetisbuff ásamt hrísgrjónum og kaldri dressingu</u>

Salatbar og ávextir fylgja öllum máltíðum.