

# Matseðill

Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
			23 ágú	24 ágú
			Tortilla m/hakki, salsasósu, grænmeti, osti og sýrðum rjóma.	Lambasnitsel m/brúnni sósu, kartöflum, gr baunirog papriku.
27.8.2018	28.8.2018	29.8.2018	30.8.2018	31.8.2018
Grjónagrautur, kalt slátur, og ávöxtur	Lambagúllas m/kartöflum, rauðkáli og gulrótum	Hamborgari m/okkar sósu. Kál, gúrka og ostur. Ofnbakaðar kartöflur.	Kjúklingabringur m/kjúklingasósu, kartöflum, maís og tómat.	Íslensk kjötsúpa. Ávöxtur.
3.9.2018	4.9.2018	5.9.2018	6.9.2018	7.9.2018
Blómkálssúpa m/okkar brauði, smurosti, gúrku og ávöxt	Plokkfiskur með rúgbrauði, smjöri og grænmeti.	Skólabjúgu m/uppstúfi, kartöflum, baunum og rifnar rófur	Léttsaltaður þorskur með kartöflum, rófum, rúgbrauði og gúrku.	Pastasalat m/kjúkling, fersku grænmeti og kaldrisósu.
10 sep	11 sep	12 sep	13 sep	14 sep
Skyr m/rjómablandi. Brauð m/skinu og spægipylsu. Gúrka og ávöxtur.	<b>Fiskibollur m/kartöflum, grænmeti og karrisósu.</b>	Hakk og spaghetti með fersku grænmeti	Ofnbakaður fiskur m/karrí, osti, grænmeti, cous cous og kotasælu	Enginn skóli
17 sep	18 sep	19 sep	20 sep	21 sep
Grænmmauksúpa okkar brauð m/smjöri og lifrarkæfu. Grænmeti og ávöxtur.	Fiskur í raspi m/kartöflum, grænmeti og okkar remolaði.	Hakkréttur m/brúnni sósu, kartöflum og ananassalati.	Reyktur þorskur með kartöflum, rófum og smjöri.	Kjúklingaréttur m/tómatchillysósu, perlubygg og fersku grænmeti.
24 sep	25 sep	26 sep	27 sep	28 sep
Litlar hakkbollur með kartöflumús, grænmeti og brúnni sósu.	Soðinn fiskur m/kartöflum, papriku, rúgbrauði.	Lasagne kotasæla og ferskt grænmeti	<i>Ofnbakaður fiskur m/raspi og osti hýðisgrjón og köld sósa.</i>	Soðið slátur m/kartöflum, rófum og uppstúf.
1 okt	2 okt	3 okt	4 okt	5 okt
Mexíkönsk kjúklisúpa með snakki, sýrðum rjóma, ostur og ávöxtur	Léttsaltaður þorskur með kartöflum, rófum, rúgbrauði og gúrku.	Píta m/hakki, gúrku, papriku, káli og okkar pítusósu	Plokkfiskur með rúgbrauði, smjöri og grænmeti.	Steikt lambalæri m/brúnni sósu, kartöflum, rauðkáli, baunum og gúrku.

Grænmeti ferskt eða soðið er með öllum mat.

Kaldar sósur eru gerðar úr sýrðum rjóma, Ab léttmjólk eða kotasælu. Heitar sósur innihalda ekki hveiti. Okkar brauð er bakað í mötuneyti