

Matseðill

Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
8 okt	9 okt	10 okt	11 okt	12 okt
Grjónagrautur, kalt slátur, og ávöxtur	Soðinn fiskur m/kartöflum, grænmeti, rúgbrauði.	Tortilla m/hakki, salsasósu, grænmeti, osti og sýrðum rjóma.	Fiskur í raspi m/kartöflum, grænmeti og okkar remolaði.	Kjúklingabringur m/kjúklingasósu, kartöflum, maís og tómát.
15.10.2018	16.10.2018	17.10.2018	18.10.2018	19.10.2018
Lambasnitset m/brúnni sósu, kartöflum, gr baunirog papriku.	Fiskibollur m/kartöflu m, grænmeti og karrísósu.	Baunabuff m/grænmetissósu, byggi, döðlu iceberg og tómötum.	Léttsaltaður þorskur með kartöflum, rófum, rúgbrauði og gúrku.	Íslensk kjötsúpa. Ávöxtur.
22.10.2018	23.10.2018	24.10.2018	25.10.2018	26.10.2018
Blómkálssúpa m/okkar brauði, smurosti, gúrku og ávöxt	Plokkfiskur með rúgbrauði, smjöri og grænmeti.	Hamborgari m/okkar sósu. Kál, gúrka og ostur. Ofnbakaðar kartöflur.	<i>Foreldradagur</i>	<i>Starfsdagur</i>
29 okt	30 okt	31 okt	1 nóv	2 nóv
<i>Vetrarfrí</i>	Ofnbakaður fiskur m/karrí, osti, grænmeti, cous cous og kotasælu	Hakk og spaghetti með fersku grænmeti	Soðinn fiskur m/kartöflum, Gúrku og tómötum rúgbrauði.	Kjúklingaréttur m/kormasósu, perlubygg og fersku grænmeti.
5 nóv	6 nóv	7 nóv	8 nóv	9 nóv
Sveppasúpa m/okkar brauði, smjöri, osti, papriku og ávöxt.	Fiskibollur m/kartöflu m, grænmeti og karrísósu.	Hakkréttur m/brúnni sósu, kartöflum og ananassalati.	Plokkfiskur með rúgbrauði, smjöri og heitu grænmeti.	Pastasalat m/kjúkling, fersku grænmeti og kaldrisósu.
12 nóv	13 nóv	14 nóv	15 nóv	16 nóv
Litlar hakkbollur með kartöflumús, grænmeti og brúnni sósu.	Léttsaltaður þorskur með, kartöflum, rúgbrauði og heitu grænmeti.	Lasagne kotasæla og ferskt grænmeti	<i>Ofnbakaður fiskur m/raspi og osti hýðisgrjón og köld sósa.</i>	Soðið slátur m/kartöflum, rófum og uppstúf.
19 nóv	20 nóv	21 nóv	22 nóv	23 nóv
Grísabuff með kartöflum, brúnnisósu súrur gúrku og kálmeti.	Soðinn fiskur m/kartöflum, papriku, rúgbrauði.	Píta m/hakki, gúrku, papriku, káli og okkar pítusósu	Fiskur í raspi m/kartöflum, grænmeti og okkar remolaði.	Lambagúllas m/kartöflum, rauðkáli og gulrótum

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