**Heimsendingarmatseðill Eldhús Vitatorgi**

**Mánudagur 8. janúar**

Steiktur fiskur á cuscus grænmetisbeði með ostasósu og kartöflum

Lauksúpa

**Þriðjudagur 9. janúar**

Kjúklingalæri með rjómalagaðri sveppasósu, bökuðu grænmeti og kartöflubátum

Súkkulaðifromage

**Miðvikudagur 10.janúar**

Plokkfiskur með kartöflum, rúgbrauði og smjöri

Bláberjagrautur

**Fimmtudagur 11. janúar**

Steiktar kjötbollur með brúnni sósu, baunum og soðnum kartöflum

Rósenkálssúpa

**Föstudagur 12. janúar**

Steiktur fiskur með paprikukartöflum, smjöri og hrásalati

Tælensk súpa

**Laugardagur 13. janúar**

Lambalifur með kartöflumús, lauksósu og baunum

Ávaxtagrautur

**Sunnudagur 14. janúar**

Kjúklingur með bökuðum kartöflum, sveppasósu og spergilkáli

Sjávarréttasúpa

Maturinn kemur til þín fulleldaður en kældur.

Matinn á alltaf að geyma í ísskáp.

Fylgið leiðbeiningum við hitun.

Matseðill getur breyst án fyrirvara.

Verði þér að góðu.

**Heimsendingarmatseðill Eldhús Vitatorgi**

**Mánudagur 15. janúar**

Bakaður lax með jógúrtsósu, soðnum kartöflum og jöklasalati

Grænmetissúpa

**Þriðjudagur 16. janúar**

Hangikjöt í jafningi með kartöflum, baunum og smábrauði

Súkkulaðikaka

**Miðvikudagur 17. janúar**

Soðin ýsa með smjöri, kartöflum og hawaii grænmetisblöndu

Brauðsúpa

**Fimmtudagur 18. janúar**

Kjúklingur a-la king, kartöflur, salat og smábrauð

Blaðlaukssúpa

**Föstudagur 19. janúar**

Grænmetisbuff með kartöflukoddum, mangósósu og spergilkáli

Apríkósugrautur

**Laugardagur 20.janúar**

Fiskibollur með lauksmjöri, soðnum kartöflum og rósenkáli

Sellerísúpa

**Sunnudagur 21. janúar**

Léttur þorrabakki, súrmeti og nýmeti

Grjónagrautur

Maturinn kemur til þín fulleldaður en kældur.

Matinn á alltaf að geyma í ísskáp.

Fylgið leiðbeiningum við hitun.

Matseðill getur breyst án fyrirvara.

Verði þér að góðu.

**Heimsendingarmatseðill Eldhús Vitatorgi**

**Mánudagur 22. janúar**

Pönnusteiktur fiskur með steinseljukartöflum, salati og jógúrtsósu

Grænmetissúpa

**Þriðjudagur 23. janúar**

Bayonne skinka með sykurbrúnuðum kartöflum, grænmeti og brúnni sósu

Eplakaka með rjóma

**Miðvikudagur 24. janúar**

Soðin ýsa með kartöflum, smjöri og majónessalati

Spergilkálssúpa

**Fimmtudagur 25. janúar**

Slátur, (blóðmör og lifrapylsa) rófustappa, kartöflur og flatbrauð

Skyr

**Föstudagur 26. janúar**

Lambagúllas með heitu kartöflusalati, rauðkáli og sultu

Rósenkálssúpa

**Laugardagur 27. janúar**

Ofnbakaður fiskur með skelfisksósu, steinseljukartöflum og soðnu grænmeti

Grænmetissúpa

**Sunnudagur 28. janúar**

Steikt kjúklingalæri með bökuðum kartöflum, sveppasósu og hrásalati

Sjávarréttapaté, salat og chantily sósa

Maturinn kemur til þín fulleldaður en kældur.

Matinn á alltaf að geyma í ísskáp.

Fylgið leiðbeiningum við hitun.

Matseðill getur breyst án fyrirvara.

Verði þér að góðu

**Heimsendingarmatseðill Eldhús Vitatorgi**

**Mánudagur 29. janúar**

Fiski lasagne með paprikusósu, kartöflum og salati

Grænmetissúpa

**Þriðjudagur 30. janúar**

Lambasnitsel með soðnum kartöflum, kryddsmjöri og rauðkáli

Kokteilávextir og þreyttur rjómi

**Miðvikudagur 31. janúar**

Rauðspretta í raspi með remólaði, salati og kartöflum

Tómatsúpa

**Fimmtudagur 1. febrúar**

Kindabjúga með kartöflum í jafningi og grænum baunum

Tær súpa

**Föstudagur 2. febrúar**

Kjötbollur með brúnni sósu, grænmetisblöndu og kartölfum

Lauksúpa

**Laugardagur 3. febrúar**

Nætursöltuð ýsa með kartöflum, rófum smjöri og rúgbrauði

Kakósúpa

**Sunnudagur 4. febrúar**

Ofnbakaðar grísasneiðar í soðsósu með brúnuðum kartöflum og soðnu grænmeti

Jarðhnetusúpa

Maturinn kemur til þín fulleldaður en kældur.

Matinn á alltaf að geyma í ísskáp.

Fylgið leiðbeiningum við hitun.

Matseðill getur breyst án fyrirvara.

Verði þér að góðu

**Heimsendingarmatseðill Eldhús Vitatorgi**

**Mánudagur 5. febrúar**

Steikt ýsa, dill-kartöflur, jógúrtsósa og spergilkál

Súpa dagsins

**Þriðjudagur 6. febrúar**

Kryddlegin kjúklingalæri, kartöflubátar, salat og austurlensk sósa

Fromage með ávöxtum

**Miðvikudagur 7. febrúar**

Steiktur fiskur í raspi með bræddu smjöri, kartöflum og spergilkál-grænmetisblöndu

Paprikusúpa

**Fimmtudagur 8. febrúar**

Hakkabuff með sveppasósu, soðnu grænmeti og kartöflum

Rabbabaragrautur

**Föstudagur 9. febrúar**

Lasagne með hvítlauksbrauði og salati

Súpa minestrone

**Laugardagur 10. febrúar**

Soðin ýsa með smjöri, kartöflum og rúgbrauði

Skyr

**Sunnudagur 11. febrúar**

Ávaxtafylltur lambaframpartur með steinseljukartöflum, rauðkáli og brúnni sósu

Koníaksbætt villisveppasúpa

Maturinn kemur til þín fulleldaður en kældur.

Matinn á alltaf að geyma í ísskáp.

Fylgið leiðbeiningum við hitun.

Matseðill getur breyst án fyrirvara.

Verði þér að góðu