

Matseðill apríl 2024

Þriðjudagur	2. apríl	Starfsdagur
miðvikudagur	3. apríl	Fiskur tempura með Chily mayo / Vorrúllur
fimmtudagur	4. apríl	Grísastrimlar í súrsætri sósu / grænmeti í súrsætri sósu
föstudagur	5. apríl	Grjónagrautur og slátur
Mánudagur	8. apríl	Fiskistangir með remólaði / Baka með sætum kartöflum
Þriðjudagur	9. apríl	Mexíkóskur hakkréttur í taco skel / grænmeti í taco skel
miðvikudagur	10. apríl	Marineruð bleikja með smjöri / eggjakaka m. grænmeti
fimmtudagur	11. apríl	Ofnbökuð kjúklingalæri með kokteilsósu / Oumph kjúklingavængir
föstudagur	12. apríl	Mexíkósk súpa
Mánudagur	15. apríl	Fiskibollur með karrýsósu og hrísgrjónum / grænmetisbollur
Þriðjudagur	16. apríl	Kjötbollur í brúnni sósu / Steikt hrísgrjón
miðvikudagur	17. apríl	Brauðaðir þorskbítar með kokteilsósu / Steikt hvítkál
fimmtudagur	18. apríl	Grísnitsel, sósa, rauðkál og baunir / vegansnitsel
föstudagur	19. apríl	Íslensk kjötsúpa / Sveppasúpa
Mánudagur	22. apríl	kentucky kryddaður þorskur / Oumph pottréttur
Þriðjudagur	23. apríl	Hakk og spaghettí
miðvikudagur	24. apríl	Nætursöltuð ýsa /
fimmtudagur	25. apríl	Sumardagurinn fyrsti
föstudagur	26. apríl	Frídagur
Mánudagur	29. apríl	Ýsa í kryddhjúp / Hvítlauksristað grænmeti
Þriðjudagur	30. apríl	Danskt buff með lauksósu / Grænmetisbuff
miðvikudagur	1. maí	Verkalýðsfrídagurinn
fimmtudagur	2. maí	Kjúklingaleggir með chily mayo / Oumph kjúklingavængir
föstudagur	3. maí	Grjónagrautur og slátur

