

Október - Nóvember



Dags.	Mánudagur	Þriðjudagur	miðvikudagur	fimmtudagur	föstudagur
30.-4.	Kjúklingalæri með hrísgrjónum og súrsætri sósu	Soðin ýsa með kartöflum og rúgbrauði	Mexíkanskt lasagne með sýrðum rjóma	Ýsa í raspi með kartöflum og kaldri sósu	Grjónagrautur með lifrapylsu
7.-11.	Gordon Blue með maís og brúnni sósu	Nætursaltaður fiskur með kartöflum og rôtargrænmeti	Ostapasta með pepperóni og brauði	Djúpsteiktur fiskur með kartöflum og remúlaði	Íslensk kjötsúpa og smábrauð
14.-18.	Hakkabuff með kartöflum og grænum baunum	Steiktur fiskur með kartöflum og remúlaði	Kjötbollur með kartöflum, grænum baunum og sósu	Soðinn fiskur með kartöflum, rúgbrauði, og smjöri	Skyr með rjómblandi og brauði
21.-25.	Grísnitzel með kartöflum, maís og rauðkáli	Kjúklingur með hrísgrjónum og karrýsósu	Foreldradagur	Vetrafrí	Vetrafrí
28.-1.Nóv	Vetrafrí	Nætursöltuð ýsa með rúgbrauði	Pasta með tómát og hvítlauk og brauði	Steiktur fiskur með kartöflum og remúlaði	Kjúklingasúpa með osti og sýrðum rjóma
4. - 8.	Kjúklingur með hrísgrjónum og piparsósu	Gufusoðin ýsa með kartöflum og rôtargrænmeti	Takkóskel með kjötsósu, osti og sýrðum rjóma	Plokkfiskur með rúgbrauði	Gúllassúpa með brauði



Gott skap, ávextir og/eða grænmeti með öllum máltíðum

Ólafur Helgason, matreiðslumeistari

