

Nóvember-deseember 2024



Dags.	Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
10.-15. nóv	Kjöttbollur, kartöflur og grænar baunir	Nætursaltaður fiskur og rúgbrauð	Spagettí með kjötsósu	Djúpsteiktur fiskur með kaldri sósu	Grjónagrautur með lifrapylsu
18.-22. nóv	* Grísasnitseil með rjómasósu	Steiktur fiskur í raspi og remúlaði	Pasta með rjómaostasósu	Soðinn fiskur og rötargrænmeti	Skipulagsdagur
25.-29. nóv	Kjúklingabollur með súrsætri sósu	Steiktur fiskur með kaldri sósu	Burritos með sýrðum rjóma	Fiskibollur með karrýsósu og hrísgrjónum	Skyr með rjómaþingi og brauð
2.-6. des	Tacoskel með sýrðum rjóma og osti	Soðin ýsa með rúgbrauði með smjöri	Rjómagúllas með kartöflumús	Ýsa í orly með kokteilssósu	Íslensk kjötsúpa
9.-13. des	Núðlur	Nætursöltuð ýsa með rötargrænmeti	Mexíkóst lasagne	Pasta með tómata, hvítlauk og brauði	Gúlassúpa
16.-20. des	Sænskar kjöttbollur með hrísgrjónum	Fiskur með rúgbrauð	Kjúklingalæri með hrísgrjónum og súrsætri sósu	Grjónagrautur	Jólaskemmtanir



Gleðileg jól!

Gott skap, ávextir og/eða grænmeti með öllum máltíðum

Ólafur Helgason, matreiðslumeistari