






Janúar 2025

	Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
3. janúar				STARFSDAGUR	Tómatsúpa og brauð
					<i>Sama</i>
6. - 10. janúar	Soðinn fiskur með kartöflum og smjöri	Snitsel með kartöflum og sósu 	Kjúklingabollur með hrísgrjónum og sweet chili sósu	Plokkfiskur og rúgbrauð	Indversk karrý- og kókossúpa með brauði
	<i>Grænmetislasagna</i>	<i>Grænmetissnitsel</i>	<i>Grænmetisbollur</i>	<i>Blómkálsplökkari</i>	<i>Indversk súpa</i>
13. - 17. janúar	Nætursaltaður fiskur með kartöflum og rófum	Kjúklingaleggir BBQ	Hakk og spaghettí	Fiskbollur með karrýsósu	Aspassúpa
	<i>Vorrúllur</i>	<i>Vegan kjúklingaleggir</i>	<i>Vegan hakk og spaghettí</i>	<i>Falafel með karrýsósa</i>	<i>Sama</i>
20. - 24. janúar	Gufusoðinn fiskur með kartöflum og smjöri	Pasta carbonara 	Grísakjöt með hrísgrjónum og súrsætri sósu 	Kentucky fiskur með kartöflum og kokteilsósu	Kjúklingasúpa og tortilla flögur
	<i>Grænmetisbuff</i>	<i>Grænmetispasta</i>	<i>Tofuréttur í súrsætri sósu</i>	<i>Avocado buff</i>	<i>Grænmetissúpa</i>
27. - 31. janúar	Ofnbakaður fiskur með kartöflum og sósu	Steiktar kjötbollur með kartöflum og sósu 	Hakkabuff með sósu og kartöflum 	Nætursaltaður fiskur með kartöflum og rófum	Skyr og croissant
	<i>Falafel með sweet chili</i>	<i>Vegan bollur</i>	<i>Snitsel og sósa</i>	<i>Vegan hakk og pasta</i>	<i>Grísk jógúrt</i>

Matseðillinn er birtur með fyrirvara um breytingar.

Ávextir og grænmeti með mat á hverjum degi.

Már Mortensen Óskarsson - Matreiðslumeistari