




# Febrúar 2025

	Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
3. - 7. febrúar	Soðinn fiskur með kartöflum, rófum og smjöri	Lasagne	Fiskifingur með kartöflum og kokteilsósu		Kjötsúpa
	<i>Vegan hakk og spaghattí</i>	<i>Grænmetislasagna</i>	<i>Vegan kjúklingaleggir</i>		<i>Grænmetissúpa</i>
10. - 14. febrúar	Nætursaltaður fiskur með rúgbrauði og smjöri	Hakkabuff með sósu og kartöflum 	Vorrúllur með hrísgrjónum og súrsætri sósu	Snitsel með kartöflum, grænum baunum 	Grjónagrautur og slátur
	<i>Grænmetisbollur</i>	<i>Vegan hakk</i>	<i>Sama</i>	<i>Vegan snitsel og sósa</i>	<i>Sama</i>
17. - 21. febrúar	Soðinn fiskur með kartöflum og smjöri	Kjúklingabollur með hrísgrjónum og súrsætri sósu	Plokkfiskur og rúgbrauð	Pylsupasta 	Tómatsúpa og brauð
	<i>Falafel með sweet chili sósu</i>	<i>Kornflex bollur</i>	<i>Blómkálsplokkari</i>	<i>Grænmetispasta</i>	<i>Sama</i>
24. - 28. febrúar	<b>VETRARFRÍ</b>	<b>VETRARFRÍ</b>	Soðinn fiskur með kartöflum, rófum og smjöri	Eggjanúðlur með kjúklingi	Blómkálssúpa og brauð
			<i>Vegan kjúklingaleggir</i>	<i>Grænmetisnúðlur</i>	<i>Sama</i>

Matseðillinn er birtur með fyrirvara um breytingar.

Ávextir og grænmeti með mat á hverjum degi.

Á matseðlinum eru tillögur frá 6. bekk 😊

Már Mortensen Óskarsson - Matreiðslumeistari