

Febrúar 2026

	Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
2. - 6. febrúar	Nætursöltuð ýsa með kartöflum og rófum	Kjúklinganaggar með hrísgrjónum og súrsætri sósu	FORELDRA-SAMRÁÐSDAGUR	Kjötbollur með brúnni sósu, baunum og rauðkáli	Skyr og croissant
	<i>Vorrúllur</i>	<i>Vegan kjúklingur</i>		<i>Indverskar pönnukökur</i>	<i>Vegan jógúrt</i>
9. - 13. febrúar	Soðinn fiskur með kartöflum, rúgbrauði og smjöri	Pylsupasta 	Fiskifingur með kartöflum, súrum gúrkum og kokteilsósu	Vorrúllur með hrísgrjónum og súrsætri sósu	Sveppasúpa og brauð
	<i>Falafel</i>	<i>Grænmetis pasta</i>	<i>Hakk í taco skel</i>	<i>Sama</i>	<i>Sama</i>
16. - 20. febrúar	BOLLUDAGUR Fiskibollur með kartöflum og karrýsósu	SPRENGIDAGUR Saltkjöt og baunir	ÖSKUDAGUR Pítsur	VETRARFRÍ	VETRARFRÍ
	<i>Grænmetisbollur</i>	<i>Snitsel</i>	<i>Sama</i>		
23. - 27. febrúar	Nætursaltaður fiskur með kartöflum og rúgbrauði	Lasagne	Kentucky fiskur með kartöflum og sósu	Grísahnakki með smjörsteiktum kartöflum og sósu 	Grænmetis/kókossúpa og brauð
	<i>Avocado buff</i>	<i>Grænmetislasagne</i>	<i>Baunabuff</i>	<i>Lasagne</i>	<i>Sama</i>

Matseðillinn er birtur með fyrirvara um breytingar.

Ávextir og grænmeti með mat á hverjum degi.

Már Mortensen Óskarsson - Matreiðslumeistari