

MATSEÐILL 26. ágúst til 18. september 2019

Athugið að matseðill getur breyst án fyrirvara

26. ágúst	27. ágúst	28. ágúst	29. ágúst	30. ágúst
Hvítlauksmarineruð langa með kartöflum, steiktu grænmeti og kaldri dressingu	Nautapottréttur með kartöflumús	Ýsa í raspi með gufusoðnum kartöflum og léttri jógurtsósu	Grísnitsel með ofnsteiktum kartöflum, rauðkáli og brúnni sósu	Rjómalöguð blómkálssúpa ásamt brauði og smjöri
2. sept	3. sept	4. sept	5. sept	6. sept
Soðin ýsa með kartöflum, gulrótum, bræddu smjöri og rúgbrauði	Steiktar kjötbollar ásamt pastaskrúfum og ítalskri tómatsósu	Ofnbakaður þorskur í basil og smjöri með kartöflum og jógúrt dressingu	Lasagna ásamt brauði og smjöri	Hrært vanilluskýr með blönduðum berjum og skonsu með osti
9. sept	10. sept	11. sept	12. sept	13. sept
Djúpsteiktur fiskur í orly ásamt hrísgrjónum, sweet chili og sýrðum rjóma	Mexíkósk kjúklingasúpa með rifnum osti og nachos	Ofnbakaður lax með kartöflum, brokkolí og hollandais sósu	Ofnsteiktir kjúklingabitar ásamt kartöflubátum, hrásalati og kokteilsósu	Grjónagrautur með kanil og lifrarpylsu
16. sept	17. sept	18. sept	19. sept	20. sept
Steiktar fiskibollar með hrísgrjónum, gufusoðnu grænmeti og karrýsósu	Folaldagúllas í brúnni sósu ásamt kartöflumús	Heimalagaður plokkfiskur ásamt rúgbrauði og smjöri	Ofnsteiktar lambasneiðar með steiktum kartöflum, grænum baunum og piparsósu	Kraftmikil bauna og grænmetisúpa ásamt brauði og smjöri

Salatbar og ávextir fylgja öllum máltíðum.