

MATSEÐILL 4. febrúar - 1. mars

Athugið að matseðill getur breyst án fyrirvara

| 4. feb | 5. feb | 6. feb | 7. feb | 8. feb |
|---|--|---|--|---|
| Ýsa í raspi með soðnum kartöflum og kaldri jógurtsósu | Steiktar kjötbollur ásamt pastaskrúfum og ítalskri tómatsósu | Soðinn þorskur með gufusoðnum kartöflum og grænmeti með bræddu smjöri | Foreldraviðtöl | Kraftmikil grænmetissúpa með grófu brauði og smjöri |
| 11. feb | 12. feb | 13. feb | 14. feb | 15. feb |
| Ofnsteikt ýsa í tempura með soðnum kartöflum og kaldri dillsósu | Nautapottréttur með kartöflumús | Hvítlauksmarineruð langa með soðnum kartöflum, sýrðum rjóma og gufusoðnu grænmeti | Hamborgari og franskar | Hrært vanilluskýr með blönduðum berjum og flatköku með osti |
| 18. feb | 19. feb | 20. feb | 21. feb | 22. feb |
| Steiktar fiskibollur með hrísgrjónum, gufusoðnu grænmeti og karrýsósu | Grjónagrautur með rúsínum, kanil, hangikjöti og lifrarpylsu | Heimalagaður plokkfiskur með rúgbrauði og smjöri | Steikt nautabuff með ofnbökuðum kartöflum, rauðkáli og brúnni sósu | Grænmetissúpa með pastaskrúfum |
| 25. feb | 26. feb | 27. feb | 28. feb | 1. mars |
| Vetrarfrí | Vetrarfrí | Starfsdagur | Nautatortilla ásamt hrísgrjónum, nachos og sweet chili | Vorrúllur með hrísgrjónum og súrsætri sósu |

Salatbar og ávextir fylgja öllum máltíðum.