

Matseðill 18. september – 13. október

Mánudagur 18.09.2023

Asísk kjúklingasúpa með kókosrjóma, grænmeti og hrísgrjónum.

Þriðjudagur.19.09.2023

Steiktur fiskur með lauksmjöri og soðnum kartöflum, agúrkusneiðum og kokteilsósu.

Miðvikudagur 20.09.2023

Nauta smásteik í brúnni sósu. Kartöflustappa og gufusoðnar gulrætur. Rabbabarasulta.

Fimmtudagur 21.09.2023

Pasta með grænmeti, Bolognese og Parmesan ostur. snittupróteinbrauð kokksins.

Föstudagur 22.09.2023

Hrísgrjónagrautur með kanil og lifrapylsu.

Mánudagur 25.09.2023

Tómatsúpa og trefjarík rúnstykki kokksins.

Þriðjudagur 26.09.2023

Fiskbúðingur með hrísgrjónum og karrýsósu.

Miðvikudagur 27.09.2023

Hakk og spaketti. Hvítlauksbrauð.

Fimmtudagur 28.09.2023

Fiskur og franskur, kartöflur, hrásalat, sítrónubátar og kokteilsósa.

Föstudagur 29.09 2023

Mexikógrýta með maísbaunum.

Mánudagur 02.10.2023

Mexikönsk súpa, með rifnum osti, sýrðum rjóma og nachos flögum.

Þriðjudagur 03.10.2023

Soðin fiskur og hvítar kartöflur, rúgbrauð og smjör. Ferskt salat.

Miðvikudagur 04.10.2023

Hamborgarhryggisneiðar með smjörsteiktum kartöflum, rauðkáli og rjómasveppasósu.

Fimmtudagur 05.10.2023

Kjötbollur með brúnni sósu, kartöflum og grænum baunum.

Föstudagur 06.10.2023

Kaparett kokksins eftir aðstæðum.

Mánudagur. 09.10.2023

Íslensk kjötsúpa, kartöflur og rófur.

Þriðjudagur 10.10.2023

Hakkabuff með kartöflumús og piparsósu.

Miðvikudagur 11.10.2023

Steiktur fiskur og franskir kartöflur. Kokteilsósa og salat.

Fimmtudagur 12.10.2023

Steiktur grænmetisbleifur, með chillisósu og grófu snittubrauði.

Föstudagur 13.10.2023

Hrísgjónagrautur með kanil.

Kv.

Baldur Úlfarsson

