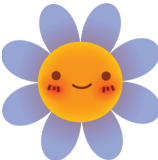


## Matseðill – apríl 2019

mánudagur	þriðjudagur	miðvikudagur	fimmtudagur	föstudagur
<p><b>1.</b> Matarmikil gúlassúpa og heimabökuð rúnstykki með osti. Ávextir</p>	<p><b>2.</b> Steiktur fiskur, ferskt grænmeti, sósa og kartöflur. Ávextir</p>	<p><b>3.</b> Steiktur kjötbollur, ferskt og soðið grænmeti, sósa og kartöflur. Ávextir</p>	<p><b>4.</b> Eggjakaka með osti og skinku, ferskt grænmeti og brauð. Súpa</p>	<p><b>5.</b> Ofnbakaðir kjúklingaleggir tikka masala, ferskt grænmeti og hrísgrjón. Ávextir</p>
<p><b>8.</b> Soðinn fiskur, ferskt og soðið grænmeti, heimabakað rúgbrauð og kartöflur. Kakósúpa</p>	<p><b>9.</b> Svikinn héri, ferskt og soðið grænmeti, sósa og kartöflur. Ávextir</p>	<p><b>10.</b> Buff að hætti kokksins, ferskt og soðið grænmeti, sósa og kartöflur. Ávextir</p>	<p><b>11.</b> Val 2. bekkjar</p>	<p><b>12.</b> Steiktur fiskur, ferskt grænmeti, sósa og kartöflur. Ávextir</p>
<p><b>15.</b> Páskaleyfi</p>	<p><b>16.</b> Páskaleyfi</p>	<p><b>17.</b> Páskaleyfi</p>	<p><b>18.</b> Skírdagur</p>	<p><b>19.</b> Föstudagurinn langi</p>
<p><b>22.</b> Annar í páskum</p>	<p><b>23.</b> Steiktur fiskur, ferskt grænmeti, sósa og kartöflur. Ávextir</p>	<p><b>24.</b> Hakkréttur, ferskt grænmeti og kartöflur. Ávextir</p>	<p><b>25.</b> Sumardagurinn fyrsti</p>	<p><b>26.</b> Starfsdagur</p>
<p><b>29.</b> Skyr og heimabakað brauð með áleggi. Ávextir</p>	<p><b>30.</b> Ofnbakaður fiskur, ferskt grænmeti, sósa og kartöflur. Súpa</p>			

*Verði ykkur að góðu.*