


## Matseðill – mars 2019

mánudagur	þriðjudagur	miðvikudagur	fimmtudagur	föstudagur
				<b>1.</b> Ofnbakaðir kjúklingaleggir, ferskt og soðið grænmeti, sósa og kartöflubátar. Ávextir
<b>4</b> Steiktar fiskibollur, ferskt grænmeti, sósa og kartöflur. Rjómaþollur	<b>5.</b> Saltkjöt og baunir ... tókall!! Ávextir	<b>6.</b> Öskudagur	<b>7.</b> Vetrarfrí	<b>8.</b> Vetrarfrí
<b>11.</b> Hrisgrjónagrautur, slátur og heimabökuð rúnstykki með áleggi. Ávextir	<b>12.</b> Steiktur fiskur, ferskt grænmeti, köld sósa og kartöflur. Ávextir	<b>13.</b> Pottréttur, ferskt grænmeti og hrisgrjón. Ávextir	<b>14.</b> Val 3. bekkjar	<b>15.</b> Steiktir fiskiklattar, ferskt grænmeti, sósa og kartöflur. Súpa
<b>18.</b> Pylsupottréttur, ferskt grænmeti og kartöflumús. Ávextir	<b>19.</b> Steiktur fiskur, ferskt grænmeti, sósa og kartöflur. Ávextir	<b>20.</b> Ítalskar kjötbollur í tómatabasilsósu, ferskt grænmeti og spaghetí. Ávextir	<b>21.</b> Ofnbakaður silungur, ferskt grænmeti, agúrkusósa og kartöflur. Ávextir	<b>22.</b> Ofnsteiktur grísahnakki, ferskt og soðið grænmeti, sósa og kartöflur. Ávextir
<b>25.</b> Ofnbakaður fiskur, ferskt grænmeti og kartöflur. Makkarónumjólk	<b>26.</b> Hakkréttur og ferskt grænmeti. Ávextir	<b>27.</b> Plokkfiskur, ferskt grænmeti og heimabakað rúgbrauð. Ávextir	<b>28.</b> Slátur, rófur, kartöflur og jafningur. Ávextir	<b>29.</b> Pottréttur, ferskt grænmeti og hrisgrjón. Ávextir

*Verði ykkur að góðu.*