

Hvað verður um ís sem er búinn að vera lengi í boxi? Hann kemst á endanum í form.

## Matseðill febrúar - mars 2023

Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
13/02 <u>Annarleyfi.</u>	14/02 <u>Skipulagsdagur.</u> Soðin ýsa, kartöflur og laukfeiti.	15/02 <u>Foreldradagur.</u> Kjúklingaréttur.	16/02 Ofnbökuð bleikja, kartöflur og sósa.	17/02 Blómkálssúpa og brauð.
20/02 Fiskibollur, kartöflur og laukfeiti.	21/02 Saltkjöt og baunir.	22/02 Kjúklingaborgarar og kartöflubátar.	23/02 Grænmetisbuff, hrísgrjón og köld sósa.	24/02 Lax, kartöflur og feiti.
27/02 Nautagúllas og bygg.	28/02 Steiktur fiskur, köld sósa og kartöflur.	01/03 Hakkað buff, kartöflur og brún lauksósa.	02/03 Ofnbökuð ýsa, kartöflur og sósa.	03/03 Grjónagrautur og lifrarpýlsa.
06/03 Grísapottréttur og hrísgrjón.	07/03 Bleikja, kartöflur og sítrónusósa.	08/03 Taco skálar með hakki.	09/03 Grænmetislasagne og brauð.	10/03 Nætursöltuð ýsa, kartöflur og laukfeiti.
13/03 Íslensk kjötsúpa.	14/03 Soðin ýsa, kartöflur og feiti.	15/03 Lambalæri og meðlæti.	16/03 Plokkfiskur og rúgbrauð.	17/03 Hrært skyr og flatkökur.
20/03 Kókoskarrý kjúklingaréttur og hrísgrjón.	21/03 Fiskibollur, kartöflur og karrýsósa.	22/03 Hakk og spaghetti.	23/03 Grísnitsel, rauðkál og bakaðar kartöflur.	24/03 Bleikja, kartöflur og feiti.
27/03 Ungversk gúlassúpa.	28/03 Ofnbökuð ýsa, kartöflur og laukfeiti.	29/03 Kjötbollur, brún sósa og kartöflur.	30/03 Fiskur í raspi, kartöflur og köld sósa.	31/03 Grjónagrautur og lifrarpýlsa.

Með fyrirvara um breytingar.