

Matseðill október-nóvember 2024.

Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
	01/10 Soðin ýsa, kartöflur og feiti.	02/10 Slátur, kartöflur og uppstúf.	03/10 Kjúklingasúpa, sýrður rjómi og ostur.	04/10 Kentucky fiskur, kartöflur og sósa.
07/10 Grísagúllas, súrsæt sósa og hrisgrjón.	08/10 Ofnbakaður fiskur, kartöflur og laukfeiti.	09/10 Grænmetisbuff, hrisgrjón og köld sósa.	10/10 Lax, kartöflur og feiti.	11/10 Grjónagrautur og lifrapylsa.
14/10 Kjötsúpa.	15/10 Soðin ýsa, kartöflur og feiti.	16/10 Kjúklingaborgarar og kartöflubátar.	17/10 Kjötbollur, kartöflur og brún sósa.	18/10 Helgubuff (fiskibuff) og kokteilsósa.
21/10 Lambagúllas og kartöflur.	22/10 Fiskur í raspi, kartöflur og sósa.	23/10 Pylsupasta.	24/10 Ofnbökuð langa, kartöflur og feiti.	25/10 Grænmetissúpa og brauð.
28/10 Gúlassúpa.	29/10 Soðin ýsa, kartöflur og feiti.	30/10 Smalabaka.	31/10 Kjúklingaleggir, kartöflubátar og kokteilsósa.	01/11 Bleikja, bygg og sítrónusósa.
04/11 Grænmetisréttur og hrisgrjón.	05/11 Fiskibollur, kartöflur og laukfeiti.	06/11 Hakk og spaghetti.	07/11 <u>Starfsdagur.</u>	08/11 <u>Annarleyfi.</u>
11/11 Þýsk sveitasúpa.	12/11 Ofnbakaður fiskur, kartöflur og feiti.	13/11 Lambalæri og meðlæti.	14/11 Plokkfiskur og rúgbrauð.	15/11 Grjónagrautur og lifrapylsa.
18/11 Folaldagúllas og hrisgrjón.	19/11 Pönnusteiktur fiskur, kartöflur og feiti.	20/11 Grænmetisbollur, kartöflur og karrýsósa.	21/11 Lax, hrisgrjón og köld sósa.	22/11 Bláberjaskyr og flatkökur.

Með fyrirvara um breytingar.