

# Matseðill janúar – febrúar 2025.

	<u>Mánudagur</u>	<u>Þriðjudagur</u>	<u>Miðvikudagur</u>	<u>Fimmtudagur</u>	<u>Föstudagur</u>
<u>6.1 - 10.1</u>	Íslensk kjötsúpa.	Soðin ýsa með kartöflum og feiti.	Grænmetisbuff með hrísgrjónum og kaldri sósu.	Grísnitsel með kartöflum og brúnni sósu.	Lax með kartöflum og feiti.
<u>13.1 - 17.1</u>	Grísagúllas í súrsætri með hrísgrjónum.	Ofnbakaður fiskur með kartöflum feiti.	Lasagne og hrásalat.	Plokkfiskur með rúgbrauði.	Hrært skyr og flatkökur.
<u>20.1 - 24.1</u>	Kókos og karrý kjúklingaréttur með hrísgrjónum.	Soðin ýsa með kartöflum og feiti.	Kjötbollur með kartöflum og brúnni sósu.	Pönnusteiktur fiskur með kartöflum og laukfeiti.	Bóndadagur.
<u>27.1 - 31.1</u>	Gúlassúpa.	French garden ýsa með kartöflum og feiti.	Hakk og spaghetti.	Slátur með kartöflum og uppstúf.	Bleikja með kartöflum og sítrónusósu.
<u>3.2 - 7.2</u>	Folaldagúllas með hrísgrjónum.	Fiskibollur með kartöflum og laukfeiti.	Kjúklingaleggir með kartöflum og kokteilsósu.	<u>Skipulagsdagur.</u> Eitthvað óvænt.	<u>Foreldradagur.</u> Grænmetissúpa og brauð.
<u>10.2 - 14.2</u>	<u>Annarleyfi.</u>	Soðin ýsa með kartöflum og feiti.	Lambalæri og meðlæti.	Ofnbakaður fiskur með kartöflum.	Grjónagrautur og lifrarpylsa.
<u>17.2 - 21.2</u>	Þýsk sveitasúpa.	Lax með kartöflum og sósu.	Hamborgarar og kartöflubátar.	Grænmetisbuff með hrísgrjónum og kaldri sósu.	Nætursöltuð ýsa með kartöflum og laukfeiti.
<u>24.2 - 28.2</u>	Kjöt í karrý með hrísgrjónum.	Fiskur í raspi með kartöflum og laukfeiti.	Kjúklingapasta.	Kjötbollur með kartöflum og brúnni sósu.	Bláberjaskyr og flatkökur.

**Með fyrirvara um breytingar.**