

Matseðill – nóvember 2021

Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
1. Skipulagsdagur.	2. Ofnbökuð langa í rjómasósu með kartöflum.	3. Grísapottréttur með hrísgrjónum.	4. Rauðsprettu með soðnum kartöflum.	5. Kalkúnabollur í súrsætri sósu og hrísgrjón.
8. Nautahakkréttur með grænmeti og hrísgrjónum.	9. Gufusoðinn fiskur með bræddu smjöri og rúgbrauði.	10. Saltkjöt með kartöflum og uppstúf.	11. Þorskur í tempurahjúp og kalt pastasalat.	12. Kjúklingasúpa með sýrðum rjóma og tortilla flögum.
15. Grænmetisbuff með kartöflum og tatziki sósu.	16. Fiskidagur – fjölbreyttir fiskréttir.	17. Hamborgari með frönskum.	18. Gufusoðinn lax með kartöflum og smjöri.	19. Slátur með rófustöppu.
22. Sænskar kjötbollur í brúnni sósu, kartöflumús.	23. Sjávarréttir í hvítlauksrjómasósu, hrísgrjón.	24. Purusteik með soðsósu og kartöflum.	25. Fiskur í raspi með steiktum kartöflum.	26. Skyr með rjómaþingi, brauð með áleggi.
29. Snarl - sitt lítið af hvoru.	30. Ýsa í karríkókos með hrísgrjónum og sætri chili sósu.			

Ferskt salat og ávextir eru borin fram með öllum máltíðum.

