

Matseðill – mars 2022

Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
	1. Saltkjöt og baunir – tókall!	2. Pasta Bolognaise með brauði.	3. Bleikja með lauksmjöri, sýrðum agúrkum og lauksmjöri.	4. Grjónagrautur með slátri.
7. Grísakarbonaði með steiktum kartöflum.	8. Ofnbökuð ýsa í karríkókos og kartöflur.	9. Lambapottréttur með kartöflumús.	10. Fjölkornahjúpaður þorskur með kaldri kryddsósu.	11. Sænskar kjötbollur með hrísgrjónum.
14. Kjúklingasagne með hvítlauksbrauði.	15. Fiskibollur með brúnni sósu og kartöflum.	16. Grísafilet með bakaðri kartöflu.	17. Soðin ýsa með kartöflum og bræddu smjöri.	18. Ciabatta með skinku og osti.
21. Grísnitsel með grænpiarsósu.	22. Plokkfiskur með rúgbrauði.	23. Kjúklingaragú í rjómasveppasósu.	24. Reykt ýsa með kartöflum og eplasalati.	25. Kalt, reykt svínakjöt með kartöflum og rjómasósu.
28. Kjúklingabuff með steiktum kartöflum.	29. Langa í tómatakryddsósu.	30. Hamborgari með frönskum kartöflum.	31. Þorskur í appelsínusósu.	

Ferskt salat og ávextir eru borin fram með öllum máltíðum.

