

Matseðill 6 - 10 maí "24.

Mánudagur.

1. Ýsa í raspi ásamt lauksmjöri, kartöflum og gufusoðnu grænmeti.
2. Grísakótiettur í raspi og smjöri ásamt rauðkáli, grænum baunum og kartöflum.
3. Sveitabjúgu með kartöfluuppstúf og grænmeti.

Þriðjudagur.

1. ½ grillaður kjúklingur ásamt hrásalati, frönskum og sósu.
2. Kjötfarsbollur með kartöflumús og gufusoðnu grænmeti.
3. Þorskur í tandory ásamt hrísgrjónum og fersku salati.

Miðvikudagur

1. Grísasnitset með piparsósu, rauðkáli/grænum baunum og kartöflum.
2. Lambalæri bearnase/sveppasósa með með kartöflum/frönskum og grænmeti.
3. Þorskur í engifer og hvítlauks marineringu ásamt hrísgrjónum og fersku salati

Fimmtudagur

- 1 Hakkabuff með spæleggi, sósu, grænum baunum og kartöflum.
- 2 Mareneraður grísahnakki ásamt brúnuðum kartöflum, sósu og meðlæti.
- 3 Pönnusteiktur þorskur með hollandissósu, kartöflum og salati.

Föstudagur.

- 1 Lambalæri bearnase/sveppasósa með með kartöflum/frönskum og grænmeti.
- 2 Purusteik með brúnuðum kartöflum, rauðkáli, grænum baunum og sósu.
- 3 Pönnusteikt ýsa í raspi ásamt frönskum, salati og sósu.

Aukaréttir í boði alla daga.

4. Djúpsteiktur kjúklingur ásamt hrásalati og frönskum.
5. Djúpsteikur Fiskur með frönskum/hrísgrjónum, hrásalati og kokteilsósu
6. Hamborgari með osti, káli, lauk, tómötum, súrum gúrkum og frönskum og kokteilsósu
7. Kolagrillað Lambakebab með frönskum/hrísgrjónum og kokteilsósu
8. Kolagrillað Kjúklingakebab með frönskum/hrísgrjónum og kokteilsósu
9. Falafel með frönskum/hrísgrjónum og kokteilsósu (vegan)
10. Kjúklingasalat með eggi, fetaosti, sósu og hvítlauksbrauði.