

Matseðill mars 2014

Mánudagur	3.mars	Fiskibollur
Þriðjudagur	4.mars	Saltkjöt og baunir
Miðvikudagur	5.mars	Grilluð samloka og kókómjólk
Fimmtudagur	6.mars	Soðin ýsa, rófur og gulætur
Föstudagur	7.mars	Makkarónugrautur og kryddbrauð, ávextir
Mánudagur	10.mars	Pönnusteiktur fiskur og gufusoðið grænmeti
Þriðjudagur	11.mars	Skinkupasta og hvítlauksbrauð
Miðvikudagur	12.mars	Kjúklingaleggir og pönnusteiktur kartöflur
Fimmtudagur	13.mars	Ofnbakaður fiskur í karrýgrjónum
Föstudagur	14.mars	Skyr og brauð með áleggi og ávextir
Mánudagur	17.mars	Fiskinaggar hrísgrjón og súrsæt sósa
Þriðjudagur	18.mars	Hamborgari og franskur
Miðvikudagur	19.mars	Kjöt og karrý
Fimmtudagur	20.mars	Steiktur fiskur í raspi, remúlaðisósa
Föstudagur	21.mars	Blómkálssúpa og brauðbollur, ávextir
Mánudagur	24.mars	Nætursaltaður fiskur, brætt smjör kartöflur og rúgbrauð
Þriðjudagur	25.mars	Kjúklingabollur í súrsætri sósu og hrísgrjón
Miðvikudagur	26.mars	Gúllas og kartöflumús
Fimmtudagur	27.mars	Fiskibuff, lauksósa og kartöflur
Föstudagur	28.mars	Grjónagrautur og lifrarpýlsa, ávextir
Mánudagur	31.mars	Fiskur í orly, hrísgrjón og súrsæt sósa

Réttur áskilinn til að breyta matseðli ef þarf