



Matseðill nóvember 2020

Dags.	Mánudagur.	Þriðjudagur.	Miðvikudagur.	Fimmtudagur.	Föstudagur.
2. – 6. nóv.	<u>2. nóv.</u> Kjúklingapottréttur, krydduð hrísgrjón.	<u>3. nóv.</u> Fiskibollur, kartöflur, karrýsósá.	<u>4. nóv.</u> 1. Slátur, rófur, kartöflur. 2. Grænmetisbuff.	<u>5. nóv.</u> Soðin ýsa, kartöflur, smjör.	<u>6. nóv.</u> Grjónagrautur o.fl.
9. – 13. nóv.	<u>9. nóv.</u> 1. Svikinn héri, grænar, rauðkál, mús, sósá. 2. Grænmetissúpa	<u>10. nóv.</u> Plokkfiskur, rúgbrauð.	<u>11. nóv.</u> 1. Snitsel, maís, kartöflugratin, sósá. 2. Snöggsteikt grænmeti.	<u>12. nóv.</u> Karrýristaður steinbítur, bygggrjón, kókoskarrýsósá.	<u>13. nóv.</u> Skyr með rjóma, brauð o.fl.
16. – 20. nóv.	<u>16. nóv.</u> 1. Ítalskar kjötbollur. 2. Pastasalat.	<u>17. nóv.</u> Ofnbökuð ýsa.	<u>18. nóv.</u> 1. Lambalærissneiðar í raspi, brúnaðar kartöflur, gr. baunir og feiti.	<u>19. nóv.</u> Ýsa í raspi, kartöflur, lauksmjör, kokteilsósá.	<u>20. nóv.</u> Ungversk gúlassúpa, hvítlauksbrauð.
23. – 27. nóv.	<u>23. nóv.</u> 1. Hakk, mús og spaghetí. 2. Bygggrjónarréttur.	<u>24. nóv.</u> Smjörsteiktur silungur, kartöflur, sýrðar gúrkur.	<u>25. nóv.</u> 1. Reykt folald, kartöflur og uppstúf. 2. Blómkálsostabuff, chilisósá.	<u>26. nóv.</u> Fiskur í súrsætri sósu, hrísgrjón.	<u>27. nóv.</u> Blómkálssúpa o.fl.
30. nóv.	<u>30. nóv.</u> 1. Kjöt í karrý, kartöflur, hrísgrjón. 2. Tær grænmetissúpa.		Boðið er upp á salat með matnum alla daga		