



Matseðill júní 2020

Dags.	Mánudagur.	Þriðjudagur.	Miðvikudagur.	Fimmtudagur.	Föstudagur.
1.– 5. júní	<u>1. júní</u> Annar í Hvítasunnu	<u>2. júní</u> 1. Biximatur með eggi 2. Aspassúpa.	<u>3. júní</u> Fiskibollur, kartöflur og sósa	<u>4. júní</u> Sumarlegt kjúklingasalat.	<u>5. júní</u> Grjónagrautur
8. – 12. júní	<u>8. júní</u> 1. Soðnar kjötbollur, hvítkál, kartöflur, smjör. 2. Grænmetisbuff á grænmetisbeði.	<u>9. júní</u> 1. Lærissneiðar í raspi, sykurbúnaðar kartöflur. 2. Pastaslaufusalat.	<u>10. júní</u> Steiktur saltfiskur að spánskum hætti.	<u>11. júní</u> Gufusoðinn lax, sýrðar gúrkur, sítrónudillsósa.	<u>12. júní</u> Eggjakaka, brauð, bakaðar baunir.
15. – 19. júní	<u>15. júní</u> 1. Chili con carne, baunir, hvítlauksbrauð. 2. Grænmetissúpa.	<u>16. júní</u> Fiskibuff, grænmeti, hrísgrjón, ostasósa.	<u>17. júní</u> Þjóðhátíðardagurinn.	<u>18. júní</u> 1. Lasagne, hvítlauksbrauð. 2. Grænmetislasagne.	<u>19. júní</u> Skyr, brauð, álegg.
22 – 26. júní	<u>22. júní</u> 1. Kjöt í karrý, hrísgrjón. 2. Sveppasúpa.	<u>23. júní</u> Fiskur í raspi.	<u>24. júní</u> 1. Snitsel, franskur, sveppasósa. 2. Kjúklingabaunabuff.	<u>25. júní</u> Ýsa í orly, hrísgrjón, sósa.	<u>26. júní</u> Blómkálssúpa.
29. – 30. júní	<u>29. júní</u> Beikonfiskur, kartöflur, jógurtsósa.	<u>30. júní</u> Svínasteik, kartöflubátar, rjómasósa.	Boðið er upp á salat með matnum alla daga		