



Matseðill júní 2021

Dags.	Mánudagur.	Þriðjudagur.	Miðvikudagur.	Fimmtudagur.	Föstudagur.
1. – 4. júní.		<u>1. júní.</u> Steiktur fiskur, hrísgrjón, ostasósa.	<u>2. júní.</u> 1. Íslensk kjötsúpa, rófur, kartöflur. 2. Bygggrjónaréttur.	<u>3. júní.</u> Fiskibuff, kartöflur, karrýsósa.	<u>4. júní.</u> Sumarlegt kjúklingasalat, nýbakað brauð.
7. – 11. júní.	<u>7. júní.</u> 1. Steiktur kjötbollur, kartöflumús, brún sósa. 2. Cous-cous salat.	<u>8. júní.</u> 1. Nautapottréttur, krydduð hrísgrjón. 2. Snöggsteikt grænmeti.	<u>9. júní.</u> 1. Kindabjúgu, kartöflur, baunir, uppstúf. 2. Grænmetisbuff, súrsæt sósa.	<u>10. júní.</u> Soðinn fiskur, kartöflur, rúgbrauð.	<u>11. júní.</u> Aspassúpa, nýbakað brauð.
14. – 18. júní.	<u>14. júní.</u> 1. Kjöt í karrý, hrísgrjón. 2. Linsubaunabuff.	<u>15. júní.</u> Steiktur fiskur, kartöflur, sósa.	<u>16. júní.</u> 1. Nautasnitset, spergilkál og piparsósa. 2. Rótargrænmeti.	<u>17. júní.</u> Þjóðhátíðardagurinn.	<u>18. júní.</u> Skyr, brauð og álegg.
21. – 25. júní.	<u>21. júní.</u> 1. Soðnar kjötbollur, kartöflur, kál. 2. Tómatasúpa.	<u>22. júní.</u> Ofnbakaður fiskur, krydduð bygggrjón.	<u>23. júní.</u> Austurlenskur kjúklingur, hrísgrjón.	<u>24. júní.</u> Fiskibollur, kartöflur, <u>Hollandaise-sósa.</u>	<u>25. júní.</u> Grjónagrautur, slátur, brauð og álegg.
28 - 30. júní.	<u>28. júní.</u> 1. Hakk og spaghetí. 2. Grænmetislasagne, hvítlauksbrauð.	<u>29. júní.</u> Soðin ýsa, kartöflur	<u>30. júní.</u> Skyr, brauð og álegg.	Boðið er upp á salat með matnum alla daga	