

Matseðill í maí 2019

Mánudagur

Þriðjudagur

Miðvikudagur

Fimmtudagur

Föstudagur

		<u>1</u> Verkalýðsdagurinn	<u>2</u> Soðinn fiskur kart,grænmeti, rúgbrauð	<u>3</u> Pastasalat m. kjúkling m. sósu
<u>6</u> Nornasúpa nýbakað brauð	<u>7</u> Kornflex fiskur Kartöflur og salat	<u>8</u> Kjöt í karrý hrisgrjón og salat	<u>9</u> Soðinn fiskur kart,grænmeti, rúgbrauð	<u>10</u> Grjónagrautur Slátur
<u>13</u> Linsubaunasúpa nýbakað brauð	<u>14</u> Ofnbakaður fiskur kartöflur og salat	<u>15</u> Svikinn héri kartöflur, sósa, grænar baunir	<u>16</u> Soðinn fiskur kart,grænmeti, rúgbrauð	<u>17</u> Sveppasúpa nýbakað brauð
<u>20</u> Brokkólísúpa nýbakað brauð	<u>21</u> Fiskur í raspi kartöflur og salat	<u>22</u> Snitsel kartöflur, salat og sósa	<u>23</u> Soðinn fiskur kart,grænmeti, rúgbrauð	<u>24</u> Skyr Smurt brauð
<u>27</u> Tónmatsúpa nýbakað brauð	<u>28</u> Plokkfiskur Kartöflur og salat	<u>29</u> Íslensk kjötsúpa	<u>30</u> Uppstigningardagur	<u>31</u> Blómkálssúpa nýbakað brauð

Árbítur: Hafragrautur, kornmatar s.s. Seríós, kornflögur, hafrakoddar o.fl. auk þess súrmjólk eða mjólk.

Börnin fá lýsi á hverjum degi og ávaxta/grænmetisbita.

Hádeggi: Samkvæmt matseðli.

Með máltíðum er hrátt eða soðið grænmeti og vatn til drykkjar.

Einungis er notað ferskt hráefni til matargerðar en ekki unnin matvara, súpur eru matarmiklar og úr fersku grænmeti, baunum og kjöti

Allt brauð sem borið er fram með mat er bakað á staðnum

Nónhressing: Mjólk, brauð og álegg (kex eða kaka á fö.d. til tilbreytingar) og ávextir



Ath. matseðill gæti tekið breytingum í einstaka tilfalli.