





## Matseðill desember 2024

Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
<b>2.des</b>	<b>3.des</b>	<b>4.des</b>	<b>5.des</b>	<b>6.des</b>
Bakaður lax með soðnum kartöflum, spergilkáli, gulrótum og kaldri sósu	Kjúklingur tikka masala með bygggrjónum, nan brauði og grænu salati	Spínatbuff með hýðisgrjónum, spínatsalati og þúsundeyjasósu	Ofnsteikt ýsa í orly með kartöflum, gufusoðnu grænmeti og hvítlaukssósu	<b>Jólamatur</b>
Avextir/mjólk/vatn	Ávextir Vatn	Ávextir Mjólk/vatn	Ávextir Mjólk/vatn	Jólaskinka, paprikukryddaðar kartöflur, grænar baunir, rauðkál og brún sósa
<b>9.des</b>	<b>10.des</b>	<b>11.des</b>	<b>12.des</b>	<b>13.des</b>
Steiktar fiskibollur með karrísósu, hrísgrjónum og gulrótastrimlum	Spaghetti bolognese með brauði og grænu salati	Íslensk kjötsúpa með brauðbollu	Fiskur í kryddraspi með soðnum kartöflum, remúlaði og blönduðu salati	Grísasnitset með kartöflum, blönduðu grænmeti og brúnni sósu
Avextir/mjólk/vatn	Ávextir Vatn	Avextir Mjólk/vatn	Avextir/mjólk/vatn	Avextir Vatn
<b>16.des</b>	<b>17.des</b>	<b>18.des</b>	<b>19.des</b>	<b>20.des</b>
Bakaður silungur með soðnum kartöflum, gulrótum og kaldri sósu	Kalkúnabollur með súrsætrisósu, hrísgrjónum og grænu salati	Grjónagrautur með slátri og brauð með skinku	Plokkfiskur með rúgbrauði og agúrkusalati	Pizza
Avextir Mjólk/vatn	Ávextir Vatn	Ávextir Mjólk/vatn	Ávextir Mjólk/vatn	Jólaböll
<b>23.des</b>	<b>24.des</b>	<b>25.des</b>	<b>26.des</b>	<b>27.des</b>
<b>Jólafrí</b>	<b>Jólafrí</b>	<b>Jólafrí</b>	<b>Jólafrí</b>	<b>Jólafrí</b>
				
<b>30.des</b>	<b>31.des</b>	<b>1.jan</b>	<b>2.jan</b>	<b>3.jan</b>
<b>Jólafrí</b>	<b>Jólafrí</b>	<b>Jólafrí</b>	<b>Jólafrí</b>	<b>Starfsdagur</b>
				

**Salatbar gæti innihaldið : jöklasalat, agúrkúr, tómata, paprikur og þurrkaða ávexti**