

Matseðill í maí 2025

Mánud 5. maí

Fiskibollur með súrsætri sósu, byggi og ávöxtur

Þriðjud 6. maí

Grænmetislasagne með salati, jógurtsósu og hvítlauksbrauði

Miðvikud 7. maí

Fiskur með kartöflum, tómatsósu, rúgbrauði og smjöri

Fimmtud 8. maí

Indverskur kjúklingapotttréttur með byggi og salati

Föstud 9. maí

Mexíkó súpa með kjúkling, nachos og jógúrti

Mánud 12. maí

Starfsdagur

Þriðjud 13. maí

Kjúklingabollur með pasta, ítalskri sósu og salati

Miðvikud 14. maí

Fiskur með bræddu lauksmjöri, kartöflum og rúgbrauði og smjöri

Fimmtud 15. maí

Boritos vefjur með salati, salsasósu

Föstud 16. maí

Grjónagrautur með kanil, slátri og rúsínum

Mánud 19. maí

Steiktur fiskur með kartöflum, kokteilsósu og hrásalati

Þriðjud 20. maí

Chili con carne með byggi, nachos og jógurtsósu

Miðvikud 21. maí

Fiskur með kartöflum, bræddu tómatsmjöri, rúgbrauði og smjöri

Fimmtud 22. Maí

Grillaðir kjúklingabitar bakaðar kartöflur, kokteil sósa og salat

Föstud 23. maí

Grænmetissúpa með heimabökuðu brauði og smjöri, ávöxtur

Mánud 26. maí

Fiski naggar með byggi, súrsætri sósu og ávöxtur

Þriðjud 27. maí

Spagettí með bolognese-kjötsósu og salati

Miðvikud 28. maí

Fiskur með tómatsósu, kartöflum, rúgbrauði og smjöri

Fimmtud 29. maí

Uppstigningardagur

Föstud 30. maí

Grjónagrautur með kanil, rúsínum og slátri (samlökur og safi fyrir 65 börn)