



Matseðill desember 2023

Dags.	Mánudagur.	Þriðjudagur.	Miðvikudagur.	Fimmtudagur.	Föstudagur.
1. des.	<i>Matseðill gæti breyst summa daga vegna t.d. (aðföng, dagskrá skóla ofl.)</i>	Salat með matnum alla daga			<u>1. des. Rúmenía.</u> Ciorba. Súpa frá rúmeníu, brauð.
4. - 8. des .	<u>4. des.</u> 1. Ítalskar kjötbollur, pasta. 2. Spergilkálssúpa.	<u>5. des. Thailand.</u> Fiskur að taflenskum hætti, hrísgrjón.	<u>6. des.</u> Ungversk gúlassúpa, hvítlauksbrauð.	<u>7. des.</u> Steiktur fiskur, kartöflur, tartarsósa.	<u>8. des.</u> Skyr, brauð og álegg.
11. - 15. des .	<u>11. des.</u> 1. Kjöt og kjötsúpa. 2. Grænmetisbollur.	<u>12. des.</u> Fiskibuff, kartöflur, karrýsósa.	<u>13. des.</u> 1. Lasanja, hvítlauksbrauð. 2. Grænmetislasanja.	<u>14. des.</u> Plokkfiskur, harðsoðin egg, rúgbrauð, smjör.	<u>15. des.</u> Makkarónugrautur, brauð, álegg.
18.-22. des.	<u>18. des.</u> 1. Lambkjöt í austurlenskri sósu, hrísgrjón. 2. Blómkálsostabuff.	<u>19. des.</u> Steinbítspigarsteik, kartöflur, piparsósa.	<u>20. des.</u> Litlu jólin. Hangikjöt með tilheyrandi Ís og ávextir.	<u>21. des.</u> Soðinn fiskur, kartöflur, hamsatólg, rúgbrauð, smjör.	<u>22. des.</u> <u>Grjónagrautur, brauð, álegg.</u>
25.-29. des.	<u>25. des.</u> <u>Jóladagur.</u>	<u>26. des.</u> <u>Annar í jólum.</u>	<u>27. des.</u> Hakk og spaghetí.	<u>28. des.</u> Fiskibollur, kartöflur, sýrðar gúrkur, bráðið smjör.	<u>29. des.</u> Blómkálssúpa, brauð álegg.