

Matseðill maí– júní 2022

Boðið er upp á ferskt grænmeti og annað meðlæti með hverjum rétt. Einnig er boðið upp á eina til tvær tegundir af ávöxtum í hádeginu og reynt að hafa valið fjölbreytt.

	Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
02. maí - 06. maí.	Marókóskar hakkbollur með hrísgrjónum og jógurtsósu.	Soðið slátur með kartöflum og jafningi.	Ofnsteiktur kjúklingur með kartöflubátum, sveppasósu og maís.	Grænmetisbuff með hrísgrjónum og súrsætri sósu.	Hrísgrjónagrautur með kanilsykri og slátri.
09. maí – 13. maí.	Svikinn héri með kartöflumús, brúnni sósu og rauðkál.	Eggjanúðlur með grænmeti, súrsætri sósu og hvítlauksbrauði.	Grísasteik með krydduðum kartöflum, soðsósu og ofnsteiktu grænmeti.	Grænmetislasanja með salati og brauði.	Blómkalssúpa og brauð með áleggi.
16. maí – 20. maí.	Heimilisjógúrt og brauð með áleggi.	Spaghetti Bolognese með gufusoðnum gulrótum.	Grænmetisburrito með hrísgrjónum og hvítlaukssósu.	Nautapottrettur með blönduðu grænmeti og kartöflumús.	Íslensk kjötsúpa með snittubrauði.
23. maí - 27. maí.	Hrísgrjónagrautur með kanilsykri og slátri.	Lasanja með kartöflumús og gufusoðið brokkolí og blómkál.	Kjúklingarbitar í raspi með soðnum kartöflum og karrýsósu.	Uppstigningardagur.	Pizza með skinku eða pepperoni og kokteilsósa.
30. maí – 03. júní.	Hakkréttur með pastaskrúfum, gufusoðnum gulrótum og hvítlauksbrauð.	Píta með grænmetisbuffi, pítusósa, salat og gúrkur.	Snitsel með krydduðum kartöflum og ofnsteiktu grænmeti.	Kjúklingur með hrísgrjónum og brokollí.	Grill.

