

# Matseðill

Apríl 2023

Dags.	Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
03.– 07. apríl	Páskafri	Páskafri	Páskafri	Páskafri	Páskafri
10.– 14. apríl	Páskafri	Blómkálsostabuff, bygg, kaldar sósur	Kjúklingur, bulgur, gúrkusósa	Þorskur, karrýsósa, hýðishrísgrjón	Hrísgrjónagrautur, kanilsykur, mjólk, slátur, brauð m/áleggi
17.– 21. apríl	Blómkálssúpa, gróft brauð	Fiskibollur, kartöflur, smjörsósa	Skinkupasta m/ostasósu og brauð	Sumardagurinn fyrsti	Grísnitsel í raspi, kartöflur, brún sósa
24.– 28. apríl	Hakk og spagettí, parmesan ostur, brauð	Ýsa í raspi, franskar kartöflur, kokteilsósa	Skýr, rjómaþlanda, brauð m/áleggi	Þlokkfiskur, rúgbrauð	Beikonbollur, súrsæt sósa, hrísgrjón

**Grænmetis- og ávaxtabar með öllum máltíðum**

**Matseðillinn getur breyst án fyrirvara**

# Grænkerá (vegan) matseðill

Apríl 2023

Dags.	Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
03.–07. apríl	Páskafri	Páskafri	Páskafri	Páskafri	Páskafri
10.–14. apríl	Páskafri	Blómkáls-ostabuff, bygg, kaldar sósur	Grænmetisnaggar, hrísgrjón	Sætkartöflubuff, bulgur, sósa	Vegan hrísgrjónagrautur, kanilsykur
17.–21. apríl	Blómkálssúpa, gróft brauð	Grænmetisbollur, kartöflur, sósa	Chili con kinoa, svartar baunir, sojaprótein	Sumardagurinn fyrsti	Grænmetissnitsel, kartöflur, sósa
24.–28. apríl	Spagetti, tómatsósa, nýrnabaunir, grænmeti	Marakóskur réttur, kjúklingabaunir, grænmeti	Vegan hrísgrjónagrautur, kanilsykur	Grænmetislasagna, gróft brauð	Grænmetisbollur, hrísgrjón, súrsæt sósa

**Grænmetis- og ávaxtabar með öllum máltíðum**

**Matseðillinn getur breyst án fyrirvara**