



Hörðuvallaskóli

Matseðill febrúar 2019

Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
				1. feb
				Íslensk kjötsúpa m/lambagúllasi, rófum, gulrótum, lauk, hvítkáli, kartöflum og íslensku bankabyggi. Ávextir
4. feb	5. feb	6. feb	7. feb	8. feb
Gufusoðin ýsa m/bræddu smjöri og soðnum kartöflum. Salatbar og ávextir	Kalkúnabollur í BBQ m/brúnum hrísgrjónum og maísbauum. Salatbar og ávextir	Kakósúpa m/tvíböfum, brauð og álegg. Ávextir.	Léttsaltaður þorskur m/smjöri og soðnum kartöflum. Salatbar og ávextir	Grísastrimlar (grísavöðvi) í kornflexraspi m/brúnum hrísgrjónum og súrsætrisósu. Salatbar og ávextir
11. feb	12. feb	13. feb	14. feb	15. feb
Fiskibollur m/brúnni sósu, soðnum kartöflum og rabarbarasultu. Salatbar og ávextir	Mexíkósk súpa m/kjúklingi, grænmeti, tortillaflögum, rifnum osti og sýrðum rjóma. Ávextir	Heitur pastaréttur m/heilhveiti-pastaskrúfum, baconi, grænmeti og ostasósu. Ávextir	Heimalagaður ofnbakaður fiskur í karrýsósu m/brúnum hrísgrjónum. Salatbar og ávextir	Grísagrillsteik í Rio Brazil marineringu m/ofnbökuðum kartöflum og kaldri piparsósu. Salatbar og ávextir
18. feb	19. feb	20. feb	21. feb	22. feb
Ýsa í orlý m/brúnum hrísgrjónum og súrsætrisósu. Salatbar og ávextir	Sænskar hakkbollur m/kartöflumús, brúnni sósu og týtuberjasultu. Salatbar og ávextir	Hrísgrjónagrautur m/kanilsykri, rúsínum, lifrapylsu og blóðmör. Ávextir.	Ýsa í kókos-karrýraspi m/soðnum kartöflum og sósu. Salatbar og ávextir	Úrbeinuð kjúklingalæri í grill mixi m/brúnum hrísgrjónum. Salatbar og ávextir
25. feb	26. feb	27. feb	28. feb	1. mars
VETRARLEYFI	VETRARLEYFI	Bláberjaskyr m/rjómaþandi og heilhveitibrauð m/spægipylsu/skinu og smjöri. Ávextir	Heimalagaður plokkfiskur m/rúgbrauði og smjöri. Salatbar og ávextir.	Lambagúllas í karrýsósu m/brúnum hrísgrjónum. Salatbar og ávextir
Matseðillinn er birtur með fyrirvara um breytingar				