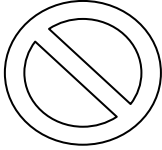
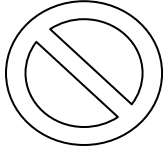





Matseðill

Október 2014	Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
1 - 3			Reyktur grísabógur, baunir og brúnaðar kartöflur	Plokkfiskur og rúgbrauð	 <i>Starfsdagur</i>
6 - 10	Soðnar kjötbollur og kál	Indverskur fiskréttur og grjón	Grísakrebinettur m/ paprikusósu og steiktum kartöflum	Nætursaltaður fiskur m/ smjöri og kartöflum	Sænskar kjötbollur, súrsæt og hrísgrjón
13 - 17	Kjúklingasúpa og smábrauð	Fiskibuff og tartarsósa	Fylltur grísabógur m/ tilheyrandi	Pylsur og pulsubrauð	 <i>Haustrí</i>
20 - 24	 <i>Haustrí</i>	Nýtt slátur, rófustappa og kartöflumús	Hakk og spaghettí	Ofnbakaður fiskur m/ súrsætri sósu	Kakósúpa og skinkusamlokur
27 - 31	Karrýpottréttur, grjón og salat	Fiskur í bernaisesósu, kartöflur og salat	Grjónagrautur og slátur	Orly fiskur, kokteilsósa og salat	Kjúklinga lagsagne

Áskilinn réttur til að breyta matseðli ef þörf krefur.