


DESEMBER 2024


2. Steiktur fiskur, kartöflur og grænmeti og feiti	3. Sveppassúpa, brauð og álegg	4. Sweet chili fiskur, osta kús kús, tómatar og gúrka	5. Píta og grænmeti	6. Kjúklingaréttur og meðlæti
9. Fiskibollur, kartöflur og grænmeti og brún sósa	10. Aspassúpa, brauð og álegg	11. Soðinn fiskur,, kartöflur, grænmeti og feiti.	12. Grænmetisbuff, hrísgrjón og hvítlaukssósa	13. Snitzel, kartöflur, grænar baunir og sulta
16. Bleikja, feiti, kartöflur og soðið grænmeti	17. Skyr, gróft brauð og álegg	18. Fjölkorra fiskur, kartöflur, feiti og grænmeti	19. Rauður dagur JÓLAMATUR	20. Sænskar kjötbollur, hrísgrjón og súrsæt sósa
23. Þorláksmessa Óvænt úr eldhúsinu	24. Aðfangadagur Lokað	25. Jóladagur Lokað	26. 2. Í jólum Lokað	27. Grænmetissúpa, brauð og álegg
30. Pylsur m/öllu	31. Gamlársdagur Lokað	1.janúar 2025 Nýársdagur lokað	2.janúar 2025 Skipulagsdagur lokað	3.janúar 2025



Morgunmatur: Ab-mjólk-hafragrautur, lýsi og mjólk (meðlæti: döðlur, rúsínur, kanill og músli)

Ávaxtastund: epli-banar-perur-appelsínur-melónur

Nónhressing: Heilkornabrauð, smjör, mjólk og álegg (kæfa, ostur, gúrka, bananar, smurostur, epli, tómatar)

Starfsmenn eldhúss áskilja sér rétt til að gera breytingar á matseðli

