



Matseðill nóvember 2025

Dags.	Mánudagur.	Þriðjudagur.	Miðvikudagur.	Fimmtudagur.	Föstudagur.
3. – 7. nóv.	<u>3. nóv.</u> Soðið kjötfars, kartöflur, hvítkál, bráðið smjör.	<u>4. nóv.</u> Steiktur fiskur, hrísgrjón, sítrónupiparsósa.	<u>5. nóv.</u> Austurlenskur kjúklingur, núðlur.	<u>6. nóv.</u> Fiskur í raspi, kartöflur, laukfeiti, kokteilsósa.	<u>7. nóv.</u> Makkarónugrautur, brauð, álegg.
10. – 14. nóv.	<u>10. nóv.</u> Kjöthleifur, kartöflumús, brún sósa. Grænmetisbollur.	<u>11. nóv.</u> Salsafiskur, kartöflur og sýrðar gúrkur.	<u>12. nóv.</u> Snitsel, maís, sósa, vöfflukartöflur.	<u>13. nóv.</u> Steinbítur, hrísgrjón, ostasósa.	<u>14. nóv.</u> Mexíkóskar pönnukökur.
17. – 21. nóv.	<u>17. nóv.</u> Íslensk kjötsúpa.	<u>18. nóv.</u> Ýsa í orlý, kartöflubátar, kokteilsósa.	<u>19. nóv.</u> Svínasteik, ofnsteikt grænmeti, kryddkartöflur, rjómasósa,	<u>20. nóv.</u> Fiskibuff, hrísgrjón, karrýsósa.	<u>21. nóv.</u> Grjónagrautur, slátur, brauð og álegg.
24. – 28. nóv.	<u>24. nóv.</u> Hakk, spaghetí, kartöflumús.	<u>25. nóv.</u> Soðinn fiskur, kartöflur, rúgbrauð, smjör.	<u>26. nóv.</u> Kjúklingur, franskur, kokteilsósa.	<u>27. nóv.</u> Steiktur lax, kartöflur, rjómasósa.	<u>28. nóv.</u> Súpa, brauð og álegg.