

## desember

- sunnudagur Grísabógsteik með brúnni kryddsósu, sykurbrúnuðum kartöflum, broccoli blöndu. | Aspássúpa bætt með rjóma.
- mánudagur Steiktar Toskana bollur ( Grís & naut ) með kartöflumús, grænum baunum og sósa með Timían. Smábrauði og smjöri | Grænmetisúpa.
- þriðjudagur Gratíneruð Ýsa, soðnar kartöflur með grænmetisblöndu(mexikó) og Hollandissósu. | Heitur Ávaxtagrautur.
- miðvikudagur Lamb í Tandoori, hrisgrjónum, rôtargrænmeti og smábrauði og smjöri. | Tómatúsúpa Vegan súpa.
- fimmtudagur Ýsa í kókos karrí með smjörgljáðum kartöflum, hrisgrjónum, karrýsósu og tómat-agúrku salat. | Kartöflumauksúpa með bacon.
- föstudagur Hamborgahryggur með sykurbrúnuðum kartöflum, brokkolí-blöndu, og rauðvíns-rjómasósu. | Sjávaréttarsúpa. | Sítrónufrómas.
- laugardagur Gratíneruð Þorskbítar með eplum og osta-hvítlauksgratín sósa (glútein-sósa), bakaðar gulrætur og smábrauði | Blómkálssúpa bætt með rjómaosti.
- sunnudagur St. Kjúklingabringa með steiktum kartöflum, maiskorni og sveppasósu. | Súpa Agnes Sorel bætt með rjóma og brandý.
- mánudagur Soðnar kjötfarsbollur með soðnum kartöflum og hvítkáli og jafningi. | Súrmjólk súpa með ávöxtum.
- þriðjudagur Ofnbakaður Þorskur með sætri kartöflumús, gulrótar smælki og sósu með fennel keim. | Sveppasúpa.
- miðvikudagur Grísasnitset með papriku krydduðum kartöflum, bl grænmeti, kjötsósu og hrásalati. | Núðlusúpa (Rice vermicelli) Miso grænmeti.
- fimmtudagur Soðin ýsuflök með soðnum kartöflum, gulrótum, rúgbrauði og smjöri. | Grjónagrautur, kanilsykur og Lifrapylsa.
- föstudagur BBQ St. Kjúklingabringa, sætri kartöflumús, maiskorni, rjómalögð Estragon sósa. | Kartöflusúpa með lauk og beikoni. | Jarðaberjamús með súkkulaðisósu.
- laugardagur St. þorskur í Corn flex, soðnar kartöflur, grænmetisblanda, köld piparrótar sósa. | Drottningagrautur & tvíbaka.
- sunnudagur Stroganoff í rjómasósu með grænmeti, kartöflumús, kryddhrisgrjónum og smábrauði. | Blaðlauksúpa.

## Dagar 16- 31 vinsamlega snúið matseðlinum við

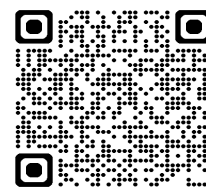
Allar breytingar á áskrift er gerð hjá þínu bæjarfélagi.

Réttir geta breyst er vötur eru ekki fánlegar.

Athugasemdir vegna matar þá er haft samband við Veislulist í síma 555-1810.

Prentvæn útgáfa af matseðli er á heimasíðu einnig orkustuðlar og ofnæmisvaldar.

Þeir sem vilja fá matseðil á email í pdf formi sendið á [info@veislulist.is](mailto:info@veislulist.is) | heimaþjónusta.



desember

16. mánudagur Kindabjúga með uppstúf, soðnum kartöflum, grænum baunum. | Kakósúpa og tvíbaka.
17. þriðjudagur Plokkfiskur með kartöfluteningum með karry, rúgbrauðsneið og smjörstykki. | Heitur Sveskjugrautur.
18. miðvikudagur Hakkað buff með kartöflumús, grænum baunum, kryddjurtarsósu, smábrauð og smjöri. | Grænmetissúpa.
19. fimmtudagur Djúpsteikt ýsuflök, steiktar kartöfur (salt, pipar & steinselja), hrísgrjónum, hvít Tartarsósa. | Karry-kókos súpa.
20. föstudagur Steikt lambalæri með Bernaissósu, steiktar kartöflur, rötargrænmeti. | Sveppasúpa. | Kannelsnúður.
21. laugardagur Ofnbökuð Ýsa í hvítlauk og basil, Bakaðir sætkartöflubitar, Bankabygg með papríku og lauk. | Súpa Agnes Sorel bætt með Brandý og Smábrauð.
22. sunnudagur Íslensk Kjötsúpa með (Lambakjöti, kartöflum og rófum) brauði og smjöri
23. mánudagur Léttsaltaður þorskur með soðnum kartöflum og rófum, rúgbrauði, smjöri og hamsatólg. | Jólagrautur með rúsinum.
24. þriðjudagur Hamborgahryggur með þúrtvínssósu, sykurbíunum kartöflum brokoliblöndu og rauðkáli. | Sérri trifle með makkarónum og rjóma.
25. miðvikudagur Norðlenskt Hangikjöt (kalt) með soðnum kartöflum og jafningi, grænum baunum (ora) og rauðkál. | Mandarína.
26. fimmtudagur Steiktar fiskibollur með léttpipraðri lauksósu, gulrótum, smjörgljáðum kartöflum og gúrkusalati. | Heitur Ávaxtagrautur.
27. föstudagur Sinnepsgljáð grísasteik með timian krydduðum kartöflum, rjómalöguð sósa bætt með þúrtvíni, sumarblöndu. | Sveppasúpa bætt með rjóma. | Súkkulaðimús.
28. laugardagur Gratineruð Þorskur í rjómakarrísósu með Dill smjörgláðum kartöflum og hrisgrjónum. | Sellerísúpa bætt með rjóma.
29. sunnudagur St kjúklingaleggur og læri, maiskorn, franskar ( Batakartöflur), hrásalat og kokteilsósu.
30. mánudagur Hakkað kjöt og spagetti Bolognese með smábrauð og smjöri. | Mexíkósk papríku súpa.
31. þriðjudagur Sítrónu kryddað Lambalæri, St-kartöflur salt-pipar, bakaðar gulrætur, sveppasósa. | Rækjukokteill með melónum,eggjabáti og sósu. | Mokka frámas & súkkulaðikurl.

Allar breytingar á áskrift er gerð hjá þínu bæjarfélagi.

Réttir geta breyst er vötur eru ekki fáanlegar.

Athugasemdir vegna matar þá er haft samband við Veislulist í síma 555-1810.

Prentvæn útgáfa af matseðli er á heimasíðu einnig orkustuðlar og ofnæmisvaldar.

Þeir sem vilja fá matseðil á email í pdf formi sendið á [info@veislulist.is](mailto:info@veislulist.is) | heimaþjónusta.

