**Matseðill mars 2025**

**3 mán Fiskibollur, hrísgrjón, karrýsósa, salat, ávextir.**

**4 þri Sprengidagur, saltkjöt og baunir túkall, salat, ávextir.**

**5 mið Öskudagur, hamborgari með osti, grænmeti, meðlæti.**

**6 fim Orly fiskur, súrsæt sósa, kartöflur.**

**7 fös Kjúklinganaggar, kokteilsósa, kryddað smælki, salat, ávextir.**

**10 mán Langa el patron með grænmeti, chilli, meðlæti, salat, ávextir.**

**11 þri Hakk og spaghettí, hvítlauksbrauð, salat, ávextir.**

**12 mið Jarðaberja/ vanilluskyr, samloka með skinku og osti, salatbar**

**13 fim Saltfiskstrimlar súrsæt sósa, hrísgrjón, salat, ávextir.**

**14 fös Kjúklingabollur, smælki, brún sósa, meðlæti, salat, ávextir.**

**17 mán Nætursaltaður fiskur, meðlæti, kartöflur, ávextir, salat.**

**18 þri Lambagúllas með indversku karrý, hrísgrjón, salat, ávextir.**

**19 mið Grjónagrautur, slátur, salatbar, salat, ávextir.**

**20 fim Fiskur í raspi, kartöflur, jógúrtsósa, salat, ávextir.**

**21 fös Nautalasagna, hvítlauksbrauð, salat, ávextir.**

**24 mán Soðinn fiskur, kartöflur, grænmeti, lauksmjör, salat, ávextir.**

**25 þri Grísasnitzel, smælki, piparsósa, meðlæti, salat, ávextir.**

**26 mið Kjúklingasúpa með grænmeti, risfinn ostur, sýrður rjómi.**

**27 fim Plokkfiskur með rúgbrauði, salat, ávextir.**

**28 fös Kjötfarsbollur, kartöflur, smjör, kál, salat, ávextir.**

**31 mán Ofnbakaður lax í sesam og engifer, kartöflur, meðlæti.**