

Matseðill Álfagerði 4.- 26. nóv. 2024

Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
4.nóv.	5.nóv.	6.nóv.	7.nóv.	8.nóv.
Soðið slátur með kartöflumús og rófum.	Eggjafiskur með kart. og kaldri sósu.	Blómkálssúpa með heimabökuðu brauði og Gúllas með kartöflu mús.	Ofnbakaður lax með sætkartöflumús.	Brokkolíkjúklingur með hvítlauksbrauði.
Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
11.nóv.	12.nóv.	13.nóv.	14.nóv.	15.nóv.
Hakk og spaghetti.	Fiskibollur með karrýsósu og hrísgrjónum.	Grjónagrautur með lifrarpýlsu. Soðin bjúgu með jafning.	Soðinn fiskur með lauksmjöri, kart. og rúgbrauði.	Ofnsteiktur Grísahnakki með kart. og sósu.
Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
18.nóv.	19.nóv.	20.nóv.	21.nóv.	22.nóv.
Kjöt í karrý.	Steiktur fiskur með kart. og sósu.	Skyr með berjum og flatkökum. Gratín hakkréttur með steiktum kart.	Skipulagsdagur.	Lambalæri með sykurbúnuðum kart. og sósu
Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
25.nóv.	26.nóv.	27.nóv.	28.nóv.	29.nóv.
Soðnar kjötbollur með hvítkálsjafning.	Orly fiskur með hrísgrjónum og súrsætri sósu og sósu.	Pulsupasta með brauði.	Soðin bleikja með sósu og kartöflum	Snitsel með gratín kart og sósu.