

Októbermatseðill

Þriðjudagur .1.	Steiktar fiskibollur lauksósa og kartöflur.
Miðvikudagur 2.	Íslensk kjötsúpa.
Fimmtudagur 3.	Soðinn fiskur, rúgbrauð og grænmeti.
Föstudagur 4.	Hakk og spagettí, kartöflumús.
Mánudagur 7.	Skyr, brauð og álegg.
Þriðjudagur 8.	Gúllas og kartöflumús.
Miðvikudagur 9.	Steiktur fiskur í raspi, kartöflur og remúlaði.
Fimmtudagur 10.	Lasagne og kartöflumús.
Föstudagur 11.	Haustþing kennara.
Mánudagur 14.	Gúllasúpa og brauð.
Þriðjudagur 15.	Léttsaltaður fiskur, rúgbrauð og rófur.
Miðvikudagur 16.	Hakk og tortillur.
Fimmtudagur 17.	Vetrarfrí.
Föstudagur 18.	Vetrarfrí.
Mánudagur 21.	Kakósúpa og tvíbökur.
Þriðjudagur 22.	Pastaréttur, ostasósa og brauð.
Miðvikudagur 23.	Steiktar kjötfarsbollur, kartöflur, sósa, grænar baunir og sulta.
Fimmtudagur 24.	Mexíkóskur fiskréttur með grjónum og kartöflum.
Föstudagur 25.	Soðið slátur, kartöflumús og rófur.
Mánudagur 28.	Grjónagrautur, slátur og salatbar.
Þriðjudagur 29.	Súrsætur pottréttur og hrísgrjón.
Miðvikudagur 30.	Karrífiskréttur, kartöflur og grjón.
Fimmtudagur 31.	Kjúklingasnitzel, kartöflubátar og sósa.