

Október

1.	mið.	Fiskibollur með hrísgrjónum og hunangssinnepssósu. Salatbar
2.	fim.	Hrísgrjónagrautur með slátri, rúsínum og kanilsykri. Salatbar
3.	fös.	Kjúklingasnitzel með kartöflubátum og brúnni sósu. Salatbar
4.	lau.	
5.	sun.	
6.	mán.	Soðinn fiskur með kartöflum, bræddu smjöri og heimabökuðu rúgbrauði. Salatbar
7.	þri.	Hakkbollur með kartöflumús og brúnni sósu. Salatbar
8.	mið.	Plokkfiskur með soðnu brokkolí og heimabökuðu rúgbrauði. Salatbar
9.	fim.	Grænmetisbuff með kúskús og grænmetissósu. Salatbar
10.	fös.	Kjúklingapasta með grænmeti og rjómaostasósu og hvítlauksbrauði.
11.	lau.	
12.	sun.	
13.	mán.	Hrísgrjónagrautur með slátri, rúsínum og kanilsykri. Salatbar
14.	þri.	Steiktur fiskur með mangósósu og hrísgrjónum. Salatbar
15.	mið.	Mexikó kjúklingasúpa með nachosflögum og heimabökuðu brauði. Salatbar
16.	fim.	Vetrarfrí
17.	fös.	Vetrarfrí
18.	lau.	
19.	sun.	
20.	mán.	Kjöttbollur með hrísgrjónum og heit súrsæt sósa. Salatbar
21.	þri.	Eggsteiktur fiskur með kartöflum og hunangssinnepssósu. Salatbar
22.	mið.	Íslensk kjötsúpa með heimabökuðu brauði. Salatbar
23.	fim.	Paprikufiskur með hrísgrjónum, grænmeti og hvítlaukssósu. Salatbar
24.	fös.	Núðlur með kjúkling og grænmeti. Salatbar
25.	lau.	
26.	sun.	
27.	mán.	Soðnar kjötfarsbollur, kartöflur, hvítkál og bræddu smjöri. Salatbar
28.	þri.	Steiktur fiskur með mangósósu og hrísgrjónum. Salatbar
29.	mið.	Gúllas með kartöflumús og soðnu grænmeti. Salatbar
30.	fim.	Fiskibollur með hrísgrjónum og hunangssinnepssósu. Salatbar
31.	fös.	Kjúklingabitar með steiktum kartöflubátum, brúnni sósu og hrásalati. Salatbar