

NAUSTATÖRN



## Hádegisverður í Naustaskóla\*

Mars 2019



Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
4. Fiskibollur kartöflur, salat og remúlaðidressing Ávextir	5. Saltkjöt og baunir Ávextir	6. Pylsa með öllu Ávextir	7. Soðinn fiskur, grænmeti kartöflur og lauksmjör ávextir	8. Indverskur nautapottréttur, hrísgrjón og paprika Ávextir
11. Svikinn héri, kartöflur rauðkál, gúrka og brún sósa Ávextir	12. Ofnbakaður fiskur, hrísgrjón, salatbar og piparostasósa Ávextir	13. Lambasteik, steiktur kartöflur, salat og sósa Ávextir	14. Fiskipottréttur, hrísgrjón, og rifnar gulrætur Ávextir	15. Blómkálssúpa, salatbar og brauð Ávextir
18. Plokkfiskur, salatbar og rúgbrauð Ávextir	19. Kjötbollur, kartöflur, gúrka og lauksósa Ávextir	20. Fiskur í raspi, hrísgrjón, salatbar og hvítlauksdressing Ávextir	21. Hamborgari og kartöflubátar Ávextir	22. Grjónagrautur og slátur Ávextir
25. Hakkréttur hrísgrjón og gúrka Ávextir	26. Fiskbúðingur, kartöflur, salatbar og karrýsósa Ávextir	27. Lambasnitzel, kartöflur, salat og piparsósa Ávextir	28. Ofnbakaður fiskur í kryddjurtasósu, hrísgrjón og gúrka Ávextir	29. Aspassúpa, salatbar og brauð Ávextir

\*með fyrirvara um breytingar