

NAUSTATÖRN



Hádegisverður í Naustaskóla*

Júní 2026



Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
1. Smalabaka og salatbar B Ávextir	2. Pestófiskur, hrísgrjón og salatbar A Ávextir	3. Kjúklingasúpa Ávextir	4. Grísasteik, kartöflur, salatbar B og brún sósa Ávextir	5. Pastaréttur og salatbar B Ávextir
8. Soðinn fiskur, kartöflur, grænmeti, lauksmjör og salatbar A Ávextir	9. Grænmetislasagna paprika og hvítlauksbrauð Ávextir	10. Hakk og spaghetti Ávextir	11. Ofnbakaður fiskur í ostasósu, hrísgrjón og rifnar gulrætur Ávextir	12. Vorrúllur, kúskús gúrka og pipardressing Ávextir
15. Svikinn héri kartöflur, grænar baunir og gúrka Ávextir	16. Bleikur fiskur ,kartöflur, paprika og hvítlauksdressing Ávextir	17. Þjóðhátíðardagur LOKAÐ	18. Súrsætur grísapottreitur, hrísgrjón og salat Ávextir	19. Blómkálssúpa og brauð Ávextir
22. Plokkfiskur, rúgbrauð og paprika Ávextir	23. Grænmetisbuff, hrísgrjón gúrka og chillidressing Ávextir	24. Lasagna, sætkartöflustappa og salat Ávextir	25. Steiktur fiskur, hrísgrjón, paprika og ostasósa Ávextir	26. Grjónagrautur og slátur ávextir
29. Kjötbollur í brúnni sósu, kartöflur, gúrka og maískorn Ávextir	30. Ofnbakaður fiskur í masalasósu, hrísgrjón og paprika Ávextir	1.7. Íslensk kjötsúpa og rósmarínbrauð Ávextir	2.7 Steiktur kjúklingur, franskar, hrásalat og kokteilsósa Ávextir	3.7. Baunabuff, hrísgrjón, salsasósa og gúrka Ávextir

*með fyrirvara um breytingar

