

Október

1.	Þriðjudagur	Saltfiskur, rótargrænmeti og brætt smjör
2.	Miðvikudagur	Kjúklingalæri í black garlic með kartöflubátum
3.	Fimmtudagur	Fiskur steiktur í ofni með hrísgrjónum
4.	Föstudagur	Minestrone súpa
5.	Laugardagur	
6.	Sunnudagur	
7.	Mánudagur	Danskar frikadellur með kartöflum og sósu
8.	Þriðjudagur	Steiktur lax með kartöflum og sósu
9.	Miðvikudagur	Lasagne og hvítlauksbrauð
10.	Fimmtudagur	Ofnbökuð ýsa með kartöflum og sósu
11.	Föstudagur	Grjónagrautur og slátur
12.	Laugardagur	
13.	Sunnudagur	
14.	Mánudagur	Nauta burritos
15.	Þriðjudagur	Soðin ýsa með kartöflum, smjöri og rúgbrauð
16.	Miðvikudagur	Kjötbollur með kartöflumús og brúnni sósu
17.	Fimmtudagur	Fiskur í raspi með kartöflum og remúlaði
18.	Föstudagur	Ungversk gúlassúpa
19.	Laugardagur	
20.	Sunnudagur	
21.	Mánudagur	Nautagúllas og kartöflumús
22.	Þriðjudagur	Steiktur fiskur með hrísgrjónum og grænmeti
23.	Miðvikudagur	Kjúklingapasta
24.	Fimmtudagur	Plokkfiskur og rúgbrauð
25.	Föstudagur	Skyr, brauð og álegg
26.	Laugardagur	
27.	Sunnudagur	
28.	Mánudagur	Kjúklingasnitset og kartöflur

29.	Þriðjudagur	Ýsa í orly
30.	Miðvikudagur	Píta með buffi og grænmeti
31.	Fimmtudagur	Gratíneraður fiskur í karrísósu

Salatbar og ávextir í boði alla daga.

Með fyrirvara um hugsanlegar breytingar með stuttum fyrirvara.