

Október matseðill er gerður í samráði við nemendur

Mánudagur	Priðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur					
2. október	3. október	4. október	5. október	6. október					
Fiskibollur með kartöflum, brúnni sósu og týtuberjasultu.	Kínverskar núðlur með kjúklingi, grænmeti og eggjum. Ávextir.	Blómkálssúpa og brauðbolla. Ávextir.	Heimalagaður plokkfiskur með rúgbrauði.	Skipulags dagur					
9. október	10. október	11. október	12. október	13. október					
Fiskur í raspi með kartöflum og kokteil/tómatsósu.	Ítalskar kjötbollur með rauðrisósu og heilveitipenne-pasta.	Hrísgjónagrautur með kanilsykri, rúsínum, lifrapylsu og blóðmör. Ávextir.	Soðinn ýsa með kartöflum, smjöri og tómatsósu.	Grænmetislasagna og brauðbolla.					
16. október	17. október	18. október	19. október	20. október					
Léttaltaður þorskur með kartöflum, smjöri og tómatsósu	Lambagúllas í karrýsósu með hrísgjónum.	Skyr með rjómablandi og pizzusnúðar. Ávextir.	Lax í sesam og engifer marineringu með soðnum kartöflum.	Kjúklingasalat með BBQ dressingu og sósu.					
23. október	24. október	25. október	26. október	27. október					
Ýsa í orlý með hrísgjónum og súrsætrisósu.	Píta með nautahakki, grænmeti og pítusósu. Ávextir.	Sveppasúpa og brauðbolla. Ávextir.	Vetrarfrí						
30. október	31. október								
Ýsubitar í karry kókosraspi með soðnum kartöflum og kokteilsósu.	Mexikósk súpa með kjúklingi, grænmeti, tortillaflögum, rifnum osti og sýrðum rjóma. Ávextir.								
ATH. Matseðillinn er birtur með fyrirvara um breytingar.									
<i>Salatbar inniheldur ávallt tvær tegundir af ávöxtum og fjölbreytt úval af grænmeti.</i>									
<i>Munið að tilkynna um fæðuóþol eða ofnæmi til Andreu andrea.s@kopavogur.is matreiðslumanns Kóraskóla. Einnig þarf að skila vottorði frá lækni í móttöku hjá ritara.</i>									

Október matseðill er gerður í samráði við nemendur

Grænkeraseðill				
Mánudagur	Priðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
2. október	3. október	4. október	5. október	6. október
Falafel bollur með kartöflum, brúnni sósu og týtuberjasultu.	Kínverskar núðlur með ounph og grænmeti. Ávextir.	Blómkálssúpa og brauðbolla.	Grænmetisréttur.	Skipulags dagur
9 október	10. október	11. október	12. október	13. október
Vegan snitsel með kaldri sósu og soðnum kartöflum.	Grænmetisbollur með rauðrisósu og heilhveitipenne-pasta.	Vegan hrísgjónagrautur með kanilsykri og rúsínum.	Blómkálssteik með kínóasalati.	Grænmetislasagna og brauðbolla.
16 október	17. október	18. október	19. október	20. október
Fyllt paprika.	Kjúklingabauna karryréttur með hrísgjónum.	Hafrajógurt með brauði og áleggi. Ávextir	Kínóa og grænkálsbuff með kartöflum og sósu.	Kjúklingabauna salat með BBQ dressingu og sósu. Bleikur dagur
23. október	24. október	25 október	26. október	27 október
Baunaráttur með grænmeti og hrísgjónum.	Píta með vegan-hakki, grænmeti og pítusósu. Ávextir.	Sveppasúpa og brauðbolla. Ávextir.		Vetrarfrí
30. október	31 október			
Gyros með kartöflum, grænmeti og sósu.	Mexikósk grænmetissúpa með tortillaflögum og rifnum osti. Ávextir.			

ATH matseðillinn er birtur með fyrirvara um breytingar.

Salatbar inniheldur ávallt tvær tegundir af ávöxtum og fjölbreytt úval af grænmeti.

Munið að tilkynna um fæðuóþol eða ofnæmi til Andreu andrea.s@kopavogur.is matreiðslumanns Kóraskóla.
Einnig þarf að skila vottorði frá lækni í móttöku hjá ritara.

olla