

# Matseðill janúar 2015

2.jan	fös	Núðluréttur með kjúkling
5.jan	mán	Lasagna, hrísgrjón (eða kartöflumús), salat
6.jan	þri	Lambabuff ofl.. úr kistunni sem þarf að klára :)
7.jan	mið	Saltfiskur, kartöflur og rúgbrauð
8.jan	fim	Skyr og brauð með áleggi
9.jan	fös	Ofnbakaður fiskur með kartöflugratíni og salati
12.jan	mán	Hrísgrjónagrautur og slátur
13.jan	þri	Fiskur í karríraspi, kartöflur, salat og rúgbrauð
14.jan	mið	Heimagerðar langlokur með öllu tilheyrandi
15.jan	fim	Spaghettíýsa með kartöflum og grænmeti
16.jan	fös	Kjúklingaleggir, kartöflubátar og salat
19.jan	mán	Makkarónugrautur og brauð / starfsdagur í Gþ
20.jan	þri	Fiskibollur, kartöflur, sósa, salat og rúgbrauð
21.jan	mið	Grísnitsel með kartöflum, sósu og salati
22.jan	fim	Hamborgarar og franskar
23.jan	fös	Soðin ýsa, kartöflur, grænmeti og rúgbrauð
26.jan	mán	Pastaréttur, grænmeti og nýbakað brauð
27.jan	þri	Fiskur í raspi, kartöflur, salat
28.jan	mið	Hrísgrjónagrautur og slátur
29.jan	fim	Ofnbakaður fiskur með kartöflum og salati
30.jan	fös	Kjúklingaréttur m/hrísgrjónum
31.jan	mán	Skyr og brauð með áleggi



## Punktur frá krökkunum:

Fyrir áramót bauð matráður foreldrum og nemendum að aðstoða við gerð matseðla og koma með ábendingar.

Hér á eftir koma nokkrar af þeim ábendingum sem flestir voru sammála um:

- hafa pastaréttina bara með skinku og pepperoni
- hafa heimagerðar langlokur oft
- hafa oft fisk í raspi
- hafa kartöflumús með lasagna
- hafa ekki papriku í salatinu, hafa hana sér
- spaghetti og pasta oft
- heitt slátur með mús og jafning
- oft sushi :)
- hafa stundum búðing í eftirrött
- þegar plockfiskur er í matinn, skal gera helming með lauk og helming án lauks.
- hafa ekki alltaf fisk á þriðjudögum og fimmtudögum
- hafa hrísgrjónagraut oft
- hafa skyr oft
- krakkar á leikskólanum eru hrifnari af hrísgrjónum en kartöflum
- nokkrir nefndu að það væri oft sami matur heima og í skólanum, gott fyrir foreldrana að hengja matseðilinn á ísskápinn til minnis.

Flestir voru sammála um að það væri heldur of mikill hávaði í matsalnum, allir sem mættu voru sammála um að reyna að vinna í því. Ágætt væri að ræða það líka aðeins heima.

Matráður mun hafa þessar ábendingar til hliðsjónar við matseðlagerðina eins og kostur er :)