

# Dagskrá Reykjahlíðarskóla janúar 2019

| mánudagur   | þriðjudagur   | miðvikudagur   | fimmtudagur  | föstudagur   | laugardagur | sunnudagur |
|---|---|--|--|--|-------------|------------|
|   | 1.  | 2.   | 3. Heilveitipasta, sveppir, grænmeti og brauð            | 4. Steiktur kjúklingur með hrísgrjónum, maís, grænmeti og brúnni sósu. | 5.          | 6.         |
| 7. Hrísgjónagrautur, slátur, brauð og álegg.                    | 8. Steiktur fiskur í ofni, kartöflur, grænmeti og sósa.<br><b>Kennarafundur</b>                   | 9. Svínakjöt í súrsætri sósu, hrísgrjón og grænmeti.     | 10. Brokkolíbyggbuff, hrísgrjón, jógurtsósa og grænmeti. | 11. Fiskibollur, hrísgrjón og grænmeti.                                | 12.         | 13.        |
| 14. Soðið slátur, kartöflustappa, rófur, jafningur og grænmeti. | 15. Ýsa, steiktur kartöflur, köld sósa og grænmeti.<br><b>Starfsmannafundur</b>                   | 16. Gúllas, kartöflur karrysósa og grænmeti.             | 17. Fiskipottréttur, hrísgrjón, sósa og grænmeti.        | 18. Grænmetissúpa með heimabökuðu brauði.                              | 19.         | 20.        |
| 21. Soðinn fiskur, smjör, kartöflur og grænmeti.                | 22. Danskar kjötbollur, kartöflur, brún sósa og grænmeti.<br><b>Kennarafundur</b>                 | 23. <b>Foreldraviðtöl</b>                                | 24. Heilveitipasta, bolognesósa, brauð og grænmeti.      | 25. Skyr, brauð og álegg.  | 26.         | 27.        |
| 28. Plokkfiskur, rúgbrauð, smjör og grænmeti.                   | 29. Gratínerað hakkabuff í bolognesósu, soðnar kartöflur og grænmeti.<br><b>Starfsmannafundur</b> | 30. Fiskur í raspi, kartöflur, hafmeyjusósa og grænmeti. | 31. Snitsel, kartöflur, grænmeti og brún sósa.           |  |             |            |