

 	Matseðill fyrir Heimaþjónustu. Breytingar á mataráskrift þinni, þ.e.a.s. bæta við dögum eða afpanta, hafið samband við félagsþjónustu bæjarfélags þíns.
mánudagur, 1. desember 2025 Kindabjúga með uppstúf, soðnum kartöflum, grænum baunum. Kakósúpa og tvíbaka. <i>Lamb sausage with white sauce, boiled potatoes, green beans. Cocoa soup with rusk</i>	
þriðjudagur, 2. desember 2025 St. þorskur í Corn flex, soðnar kartöflur, gulrætur, köld piparrótarsósa. Drottningagrautur & tvíbaka. <i>Fr. cod in Corn flex, boiled potatoes, carrots, cold horseradish sauce. Queen porridge & sandwich.</i>	
miðvikudagur, 3. desember 2025 Ungverskt lamba gúllas í rjómasósu með grænmeti, sætri kartöflumús, smábrauð og smjöri . Grænmetissúpa bætt með rjóma. <i>Hungarian lamb goulash with mashed sweet potatoes, vegetables, bun and butter. Creamy made vegteable soup.</i>	
fimmtudagur, 4. desember 2025 Ofnbökuð Langa í Grískri Marineringu,, Basmatí hrisgrjón, Tómat-karrysósa. Blómkálssúpa bætt með rjómaosti. <i>Oven baked Ling in Greek marinade, Basmati rice, Tomato-curry sauce Cauliflower soup with cream cheese.</i>	
föstudagur, 5. desember 2025 Grísasteik sinnepsgljáð, timian st-kartöflum, rjómalöguð sósa bætt með púrtvíni, sumarblöndu. Sveppasúpa. Súkkulaðimús. <i>Pork steak mustard glazed, thyme potatoes, creamy sauce with port wine, summer blend. Mushroom soup. Chocolate mousse.</i>	
laugardagur, 6. desember 2025 Saltfiskur (Þorskur) með soðnum kartöflum, gulrótum, rúgbrauði og smjöri. Grjónagrautur, kanilsykur. <i>Salted Cod with boiled potatoes, carrots, rye bread & butter Pudding rice with cinnamon</i>	
sunnudagur, 7. desember 2025 Roast-Beef (Naut). Parísarkartöflur, Blómkál, Bernais-sósu Aspassúpa. <i>Roast-Beef (Beef). Parisian potatoes, Cauliflower, Bernais sauce Asparagus soup.</i>	
mánudagur, 8. desember 2025 Íslensk Kjötsúpa með (Lambakjöti, kartöflum og rófum) brauði og smjöri <i>Icelandic meat soup (lamb, swede, potatoes, vegetables), bun & butter</i>	
þriðjudagur, 9. desember 2025 Djúpsteikt ýsuflök með bleikri tartarsósu, hrisgrjónum, gufus.kartöflum og sítrónubát. Vanillubúðingur með jarðarberjagaut. <i>Deep fried haddock with sauce Tartar (pink), rice, potatoes & lemon Vanilla pudding with strawberry cream</i>	
miðvikudagur, 10. desember 2025 Kjúklingasnitsel, smjör-gljáðar kartöflur, grænum baunum, rjómasósu bætt með dijon. Sellerísúpa með Cheddarosti og kóriander. <i>Chicken schnitzel with green beans, glazed potatoes, Dijon-mushroom sauce. Cellery soup with cheedar & coriander.</i>	
fimmtudagur, 11. desember 2025 Plokkfiskur með kartöfluteningum með karry keim, rúgbrauðsneið og smjöri. Grjónagrautur og kanilsykur. <i>Fish stew with diced potatoes & taste of curry, rye bread & butter Pudding rice with cinnamon</i>	
föstudagur, 12. desember 2025 Hamborgahryggur, villisveppasósa, st. kartöflur (salt-pípar), gljáðu blómkáli, grænum baunum. lauksúpa Donuts m/ Súkkulaði. <i>Smoked Pork, mushroom sauce, st. potatoes (salt-pepper) glazed cauliflower, green beans. Onion soup Donuts-Chocolate.</i>	
laugardagur, 13. desember 2025 Gratineruð Þorskur í rjómakarrísósu með Dill smjörgláuðum kartöflum og hrisgrjónum. Sellerísúpa bætt með rjóma. <i>Gratinated Cod in curry sauce, Dill glazed potatoes, rice. Creamy made celery soup.</i>	
sunnudagur, 14. desember 2025 St kalkúnarsnitsel með st-kartöflum (Pípar-steinselju), Rusticana blanda, Sveppa píparsósa og púrtvíni. Berja-hafra smoothie. <i>Turkey schnitzel with pan fried potatoes, Rusticana mix, Mushroom pepper sauce and port. Berry-oat smoothie.</i>	
mánudagur, 15. desember 2025 St.kjötfarsbollur með grænum baunum, kartöflumús, brúnni sósu. Gulrótarmauksúpa. <i>Pan fried meatballs with green beans, mashed potatoes, cream sauce. Carrot soup.</i>	
Dagar 16- 31 vinsamlega snúið matseðlinum við Réttir geta breyst ef vörur eru ekki fáanlegar. Athugasemdir vegna matar þá er haft samband við Veislulist í síma 555-1810. Prentvæn útgáfa af matseðli er á heimasíðu einnig orkustuðlar og ofnæmisvaldar. Þeir sem vilja fá matseðil á email í pdf formi sendið á info@veislulist.is heimaþjónusta.	

 	Matseðill fyrir Heimaþjónustu. Breytingar á mataráskrift þinni, þ.e.a.s. bæta við dögum eða afpanta, hafið samband við félagsþjónustu bæjarfélags þíns.
	Þriðjudagur, 16. desember 2025 Langa og hvítlaukslegnar kartöflur gratinerað með osti, rjómasósa með fennel keim. Karry-kókos súpa. <i>Ling with garlic Pommes Anna, creamy made fennel sauce. Curry-coconut soup.</i> miðvikudagur, 17. desember 2025 Stroganoff í rjómasósu með grænmeti, kartöflumús, kryddhrisgrjónum og smábrauði. Blaðlaukssúpa. <i>Stroganoff in creamy sauce with mashed potatoes, pepper seasoned rice and bun Creamy made leek soup.</i> fimmtudagur, 18. desember 2025 St. Þorskbítar í raspi með rjómakarrysósu, hrisgrjónum og kartöflum. Sætkartöflumauksúpa. <i>Breaded Cod with creamy curry sauce, rice and boiled potatoes. Sweet potato soup.</i> föstudagur, 19. desember 2025 Ofnbakaður lax með Toskana blöndu, smjörgljáðum kartöflum, sósu með fennel keim. Aspássúpa bætt með rjóma. Kanelnúður. <i>Oven baked salmon with Toscana mix, butter glazed potatoes, Fennel sauce. Asparagus soup Cinnamon bun</i> laugardagur, 20. desember 2025 Ofnbakaður Þorskur í humarsósu, soðnar kartöflum, brokkólí og sósa Eplagrautur. <i>Oven baked cod in lobster sauce, boiled potatoes, broccoli and sauce Apple porridge.</i> sunnudagur, 21. desember 2025 Roast-Beef (Naut) eldhúskalt. Kartöflusalat, Brocoli, Rósapiparsósa Tær grænmetissúpa og smábrauð. <i>Roast-Beef (Beef) kitchen cold. Potato salad, Brocoli, rose pepper sauce Clear vegetable soup and small bread.</i> mánudagur, 22. desember 2025 St-Kjúklingabollur með hrisgrjónum,mais og sesamolíu, Súrsæt sósa, smámbrauði og smjöri. Kartöflusúpa. <i>Fried Chicken Meatballs with Rice, Corn, Sesame Oil, Sweet and Sour Sauce, bread with butter. Potato Soup.</i> Þriðjudagur, 23. desember 2025 Léttsaltaður þorskur með soðnum kartöflum og rófum, rúgbrauði, smjöri og hamsatölg. Jólagrautur með rúsínum. <i>Lightly salted cod with swede, boiled potatoes, Hamsatölgur (melted sheep suet), rye bread & butter Christmas rice pudding with raisins</i> miðvikudagur, 24. desember 2025 Hamborgahryggur með púrtvínssósu, sykurbúnuðum kartöflum brokoliblöndu og rauðkáli. Sérri trifle með makkarónum og rjóma. <i>Smoked rack of pork, Port wine sauce, sugar glazed potatoes, broccoli mix and red cabbage Sherry Trifle</i> fimmtudagur, 25. desember 2025 Norðlenskt Hangikjöt (kalt) með soðnum kartöflum og jafningi, grænum baunum (ora) og rauðkál. Mandarína. <i>Smoked lamb (served cold) with white sauce, green beans and red cabbage Mandarin</i> föstudagur, 26. desember 2025 Steiktar fiskibollur með léttipraðri lauksósu, gulrótum, smjörgljáðum kartöflum og gúrkusalati. Heitur Ávaxtagrautur. <i>Pan fried fish balls with light peppered onion sauce, butter glazed potatoes and Pickles. Fruit pudding</i> laugardagur, 27. desember 2025 Plokkfiskur með kartöfluteningum, rúgbrauði og smjöri. Vanillubúðingur með jarðaberjagraut. <i>Fish stew with boiled potatoes, rye bread & butter. Vanilla pudding with strawberry cream</i> sunnudagur, 28. desember 2025 Hamborgari (naut 140g) með osti og sósu. Kál, tómatar, laukur, súrum gúrkum, báta franskar og koktelsósa. <i>Hamburger (beef 140g) with cheese and sauce. Lettuce, tomatoes, onions, pickles, wedge fries and cocktail sauce.</i> mánudagur, 29. desember 2025 St. kjötfarsbollur með sumarblöndu, lauksteiktum kartöflum, brúnni sósu, og sultu. Gulróta-engifer súpa. <i>Pan fried meatballs with vegetables, potatoes, cream sauce and jam Ginger-carrot soup</i> Þriðjudagur, 30. desember 2025 St. þorskur Munier með bacon og blaðlauk, soðnar kartöflur og gulrætur, smjör. Drottningagrautur. <i>Oven baked Cod Munier with bacon & leek, boiled potatoes, carrots and butter Raspberry/strawberry soup.</i> miðvikudagur, 31. desember 2025 Steikt Kalkúnabryjóst með steiktum kartöflum, brauðfyllingu, rótargrænmeti og appelsínusósu. Forréttur Graflax með graflaxsósu og brauði. <i>Baked turkey breast with orange sauce, vegetables, seasoned potatoes and bread stuffing Appetizer Gravlax with mustard Dill sauce &</i>
Réttir geta breyst ef vörur eru ekki fáanlegar. Athugasemdir vegna matar þá er haft samband við Veislulist í síma 555-1810. Prentvæn útgáfa af matseðli er á heimasíðu einnig orkustuðlar og ofnæmisvaldar. Þeir sem vilja fá matseðil á email í pdf formi sendið á info@veislulist.is heimaþjónusta.	