



mánudagur, 15. desember 2025	
1	St.kjötfarsbollur með grænum baunum, kartöflumús, brúnni sósu og rauðkáli. Gulrótarmauksúpa. <i>Pan fried meatballs with green beans, mashed potatoes, cream sauce and red cabbage Carrot soup.</i>
2	Kryddlegnir og steiktir kjúklingaleggir með kornmais og grjónum, bbq sósu, fersku salati. Báta franskar. <i>Spicy and fried chicken legs with corn corn and rice, bbq sauce, fresh salad. Boat chips.</i>
3	Djúpsteikt Þorskur með kokteilsósu, hrísgrjónum, kartöflum og hrásalati. <i>Deep fried cod with Icelandic sauce, rice, potatoes and coleslaw.</i>
4	Hamborgari með osti og súrum gúrkum, Iceberg, tómatar og lauk, báta franskar og koktelsósa. <i>Hamburger with cheese and pickles, Iceberg, tomato and onion, boat fries and Icelandic cocktail sauce.</i>
5	Spaghetti Carbonara með bacon, blaðlauk, rjómasósu og hvítlauksbrauði. Ávaxtabakki Melóna og appelsínubátur. <i>Spaghetti Carbonara with bacon, leek, creamy pasta sauce and garlic bread Fruits, melon & orange</i>
6	Pólskar Pylsur með Bacon og lauk, Eggjaköku, Buffaló Blómkál, Chilly majósósu. KETO <i>Polish sausages with bacon & onion, scrambled eggs, Buffalo cauliflower and chilly mayonese sauce. KETO</i>
7	Pizza með Pepperoni, sveppum & osti. // Pizza with Pepperoni, mushrooms & cheese.
8	St. Kjúklingur, Icebergsalat, Blómkál, Gulrætur, Ostur, Cherry tómatar, Egg, Sinnepsdressing. <i>St. Chicken, Iceberg lettuce, Cauliflower, Carrots, Cheese, Cherry tomatoes, Egg, Mustard dressing.</i>
9	Steikt Oump, Icebergsalat, Blómkál, Gulrætur rifnar, Kjúklingabaunir, Cherry tómatar, Pasta skrufur, sinnepsdressing. <i>Fried Oump, Iceberg lettuce, Cauliflower, Carrots grated, Chickpeas, Cherry tomatoes, Pasta screws, Mustard dressing.</i>
Þriðjudagur, 16. desember 2025	
1	Langa og hvítlauksgratin kartöflur, osti, rjómasósa (fennel keim), salat (iceberg, rauðkál, kjúklingabaunir, sítrónuolía) Karry-kókos súpa. <i>Ling and garlic gratin potatoes, cream sauce (fennel flavor), lettuce (iceberg, red cabbage, chickpeas, lemon oil) Curry-coconut soup.</i>
2	Nautaburritos með salsa, sýrðum rjóma, hrísgrjónum og hrásalat. Chia-Súkkulaðigrautur Oatly og Bananabitar. <i>Beef burrito with rice and coleslaw, soured cream and salsa sauce Chia chocolate & banana oat (Oatly) smoothie</i>
3	Djúpsteikt Þorskur með kokteilsósu, hrísgrjónum, kartöflum og hrásalati. <i>Deep fried cod with Icelandic sauce, rice, potatoes and coleslaw.</i>
4	Hamborgari með osti og súrum gúrkum, Iceberg, tómatar og lauk, báta franskar og koktelsósa. <i>Hamburger with cheese and pickles, Iceberg, tomato and onion, boat fries and Icelandic cocktail sauce.</i>
5	Spaghetti Carbonara með bacon, blaðlauk, rjómasósu og hvítlauksbrauði. Ávaxtabakki Melóna og appelsínubátur. <i>Spaghetti Carbonara with bacon, leek, creamy pasta sauce and garlic bread Fruits, melon & orange</i>
6	Pólskar Pylsur með Bacon og lauk, Eggjaköku, Buffaló Blómkál, Chilly majósósu. KETO <i>Polish sausages with bacon & onion, scrambled eggs, Buffalo cauliflower and chilly mayonese sauce. KETO</i>
7	Pizza með Pepperoni, sveppum & osti. // Pizza with Pepperoni, mushrooms & cheese.
8	Ristuð Tortilla með Kalkún, rjómaosti, tómatar, rauðlauk, káli, chillimajó. Sætkatöflu stautar, basmati grjón og melónubiti. <i>Toasted tortilla with turkey, cream cheese, tomato, red onion, lettuce, chilli jó. Sweetener sticks, basmati rice and melon bites.</i>
9	Ristuð Tortilla með Oump, Salsasósu, tómatar, rauðlauk, káli, chillimajó. Sætkatöflu stautar, basmati grjón og melónubiti. <i>Toasted tortilla with oump, salsa sauce, tomato, red onion, lettuce, chilli jó. Sweetener sticks, basmati rice and melon bites.</i>
Miðvikudagur, 17. desember 2025	
1	Stroganoff í rjómasósu með grænmeti, kartöflumús, kryddhrísgrjónum, smábrauði og smjöri. Blaðlaukssúpa. <i>Stroganoff in creamy sauce with mashed potatoes, pepper seasoned rice, bun and butter. Creamy made leek soup.</i>
2	Þriggjalaga túnfisk BLTsamloka með grænmetissósu, bátakartöflur og Chilli majónessósa. Blaðlaukssúpa <i>Three layered Tuna BLT sandwich with garlic sauce, fried potato wedges and Chilli mayonnaise sauce Creamy made leek soup.</i>
3	Djúpsteikt Þorskur með kokteilsósu, hrísgrjónum, kartöflum og hrásalati. <i>Deep fried cod with Icelandic sauce, rice, potatoes and coleslaw.</i>
4	Hamborgari með osti og súrum gúrkum, Iceberg, tómatar og lauk, báta franskar og koktelsósa. <i>Hamburger with cheese and pickles, Iceberg, tomato and onion, boat fries and Icelandic cocktail sauce.</i>
5	Spaghetti Carbonara með bacon, blaðlauk, rjómasósu og hvítlauksbrauði. Ávaxtabakki Melóna og appelsínubátur. <i>Spaghetti Carbonara with bacon, leek, creamy pasta sauce and garlic bread Fruits, melon & orange</i>
6	Pólskar Pylsur með Bacon og lauk, Eggjaköku, Buffaló Blómkál, Chilly majósósu. KETO <i>Polish sausages with bacon & onion, scrambled eggs, Buffalo cauliflower and chilly mayonese sauce. KETO</i>
7	Pizza með Pepperoni, sveppum & osti. // Pizza with Pepperoni, mushrooms & cheese.
8	Bakaður Lax, Bankabygg & skorið grænmeti, Radísur, Gulrætur, Ferskt Brocoli og kartöflusmælk, hvítlauksdressing. <i>Baked Salmon, Barley & Cut Vegetables, Radishes, Carrots, Fresh Brocoli and Baby Potatoes, Garlic Dressing.</i>
9	Steikt Tofu, Bankabygg & skorið grænmeti, Radísur, Gulrætur, Selleryrót bakað, Ferskt Brocoli og hvítlauksdressing. <i>Fried Tofu, Barley & Cut Vegetables, Radishes, Carrots, Celery Root Baked, Fresh Brocoli and Garlic Dressing.</i>



Vikan no : 51

fimmtudagur, 18. desember 2025	
1	St. Þorskbítar í raspi með rjómakarrysösu, hrísgrjónum, kartöflum og melónubítum. Sætkartöflumauksúpa. <i>Breaded Cod with creamy curry sauce, rice, boiled potatoes and melon. Sweet potato soup.</i>
2	Mexíkóskur kjúklingur(lærakjöt), hrísgrjón-pinto,kjúklingabaunir, nachos flögum og ostasösu. Epli/Jónagold & Ananas <i>Mexican chicken, rice with Pinto beans, chickpeas, Nachos and Cheddar sauce Fruits, Apple /Jónagold & Pineapple.</i>
3	Djúpsteikt Þorskur með kokteilsösu, hrísgrjónum, kartöflum og hrásalati. <i>Deep fried cod with Icelandic sauce, rice, potatoes and coleslaw.</i>
4	Hamborgari með osti og súrum gúrkum, Iceberg, tómát og lauk, báta franskar og koktelsósa. <i>Hamburger with cheese and pickles, Iceberg, tomato and onion, boat fries and Icelandic cocktail sauce.</i>
5	Spaghetti Carbonara með bacon, blaðlauk, rjómasösu og hvítlauksbrauði. Ávaxtabakki Melóna og appelsínubátur. <i>Spaghetti Carbonara with bacon, leek, creamy pasta sauce and garlic bread Fruits, melon & orange</i>
6	Pólskar Pylsur með Bacon og lauk, Eggjaköku, Buffaló Blómkál, Chilly majósösu. KETO <i>Polish sausages with bacon & onion, scrambled eggs, Buffalo cauliflower and chilly mayonese sauce. KETO</i>
7	Pizza með Pepperoni, sveppum & osti. // Pizza with Pepperoni, mushrooms & cheese.
8	St. Nautastrimlar (timian,oregano,hvítlauk,pipar,lime) á Kínverskar kryddnúðlur (soja-pipar), sumarsalat, spergilkál, melónubátur. <i>St. Beef strips (thyme, oregano, garlic, pepper, lime) on Chinese spice noodles (soy-pepper), summer salad, broccoli, melon wedge.</i>
9	St. Oumph! strimlar (timian,oregano,hvítlauk,pipar,lime), Kínverskar kryddnúðlur (soja-pipar), sumarsalat, spergilkál, melónubátur. <i>Fried Oumph! strips (thyme,oregano,garlic,pepper,lime), Chinese spice noodles (soy-pepper), summer salad, broccoli, melon.</i>
föstudagur, 19. desember 2025	
1	St. Lambalæri Toskana. St. kartöflur, brokkóli-bl, púrtvínssósa, Slalat (Hvítkál,mangó,vanilla,) Aspássúpa. Kanelsnúður. <i>St. Lamb Leg Tuscany. St. potatoes, broccoli-bl, port wine sauce, Slalat (Cabbage, mango, vanilla) Asparagus soup. Cinnamon roll.</i>
2	Ofnbakaður lax með Toskana blöndu, smjörgljáðum kartöflum, sösu með fennel keim. Aspássúpa bætt með rjóma. Kanelsnúður. <i>Oven baked salmon with Toscana mix, butter glazed potatoes, Fennel sauce. Asparagus soup Cinnamon bun</i>
3	Djúpsteikt Þorskur með kokteilsösu, hrísgrjónum, kartöflum og hrásalati. <i>Deep fried cod with Icelandic sauce, rice, potatoes and coleslaw.</i>
4	Hamborgari með osti og súrum gúrkum, Iceberg, tómát og lauk, báta franskar og koktelsósa. <i>Hamburger with cheese and pickles, Iceberg, tomato and onion, boat fries and Icelandic cocktail sauce.</i>
5	Spaghetti Carbonara með bacon, blaðlauk, rjómasösu og hvítlauksbrauði. Ávaxtabakki Melóna og appelsínubátur. <i>Spaghetti Carbonara with bacon, leek, creamy pasta sauce and garlic bread Fruits, melon & orange</i>
6	Pólskar Pylsur með Bacon og lauk, Eggjaköku, Buffaló Blómkál, Chilly majósösu. KETO <i>Polish sausages with bacon & onion, scrambled eggs, Buffalo cauliflower and chilly mayonese sauce. KETO</i>
7	Pizza með Pepperoni, sveppum & osti. // Pizza with Pepperoni, mushrooms & cheese.
8	Kebab vefja (lamb), spínatblöð, gúrka, tómatur, rauðlaukur, Kebab sösu), hrísgrjón, appelsína, Kebab sósa. <i>Kebab wrap (lamb), spinach leaves, cucumber, tomato, red onion, kebab sauce), rice, orange, kebab sauce.</i>
9	Kebab vefja (Oumph") spínatblöð, gúrka, tómatur, kjúklingabauni, rauðlaukur, Kebab sösu), hrísgrjón, appelsína, Kebab sósa. <i>Kebab wrap with Oumph", spinach, cucumber, tomato, chick peas, sprinkle of Kebab yogurt sauce, rice, orange, Kebab yogurt sauce.</i>
laugardagur, 20. desember 2025	
1	Ofnbakaður Þorskur í humarsösu með brokkolí, soðnum kartöflum og sösu. Eplagrautur. <i>Oven baked cod in lobster sauce with broccoli, boiled potatoes and sauce. Apple porridge.</i>
2	Kjúklingasnitel (lærakjöt) með grænum baunum, gljáðum kartöflum, dijon-sveppasösu og hrásalati. Smábrauð og smjöri. <i>Chicken snitzel with green beans, glazed potatoes, Dijon-mushroom sauce and cabbage salad Bun with butter.</i>
sunnudagur, 21. desember 2025	
1	Roast-Beef (Naut) eldhúskalt. Kartöflusalat, Brocoli, Rósapiparsósa Sveppasúpa og smábrauð. <i>Roast-Beef (Beef) kitchen cold. Potato salad, Brocoli, rose pepper sauce Mushroom soup and small bread.</i>
2	Djúpsteikt Þorskur með kokteilsösu, hrísgrjónum, kartöflum og hrásalati. <i>Deep fried cod with Icelandic sauce, rice, potatoes and coleslaw.</i>
Pantanir: Panta þarf hádegismat fyrir kl 09:00 á morgnanna fyrir rétti no 01-09, lámark 3 matar. Orders: Lunch must be ordered before 09:00 in the morning for dishes no 01-09, minimum 3 meals. Pantanir á mat um helgar og helgidögum þarf að panta fyrir kl 13:00 á föstudegi. Réttir 01 og 02 í boði Orders for food on weekends and public holidays: Must be ordered by 1:00 pm on Friday Dishes 01 and 02 available Pantað er í síma 551810, eða netþöntun þarf að láta stofna aðgang þá er einnig hægt að panta fyrir vikuna Order by phone 551810, or online order requires access to be created, then you can also order for the week	