



fimmtudagur, 1. janúar 2026

Steiktur lax með svörtum pipar, Dill gljáðar kartöflur, Rótargrænmeti, gúrkusalati og Hollandissósu.

Salmon baked with black peppers, butter glazed potatoes with Dill, root vegetables, Pickles. and Hollandaise sauce

föstudagur, 2. janúar 2026

Grísnitsel með St-kartöflum(salt-pipar-kjúkl-krydd), grænmetis blöndu. | Aspás og kjúklinga súpa.

Pork schnitzel with pan fried potatoes, vegetables. | Asparagus & chicken soup

laugardagur, 3. janúar 2026

Djúpsteikt ýsa, hrísgrjón og súrsæt sósa | Grísk Kartöflumauksúpa og smábrauð.

Deep fried haddock with sweet and sour sauce | Greek potato soup & bread

sunnudagur, 4. janúar 2026

Ungversk Gúlassúpa (Nautakjöt, kartöflur, gulrætur, sellery, laukur, kryddjurtir) smábrauð og smjör.

Hungarian goulash soup (Beef, potatoes, carrots, celery, onion, herbs), bread & butter

mánudagur, 5. janúar 2026

Hakkað kjöt og spagetti Bolognese með smábrauð og smjöri. | Mexíkósk papríku súpa.

Minced meat and spaghetti Bolognese with small bread and butter. | Mexican Paprika Soup.

þriðjudagur, 6. janúar 2026

Steiktar fiskibollar með léttþipraðri lauksósu, gulrótum, smjörgljáðum kartöflum. | Rabbabagrautur.

Pan fried fish balls with light peppered onion sauce, butter glazed potatoes. | Rhubarb soup.

miðvikudagur, 7. janúar 2026

Mexíkóskur kjúklinga réttur með hrísgrjónum Nachos og ostasósu. Baquette brauð og smjöri. | Grænmetissúpa með rjóma.

Mexican chicken dish with rice, nachos and cheese sauce. Baquette bread and butter. | Vegetable soup with cream.

fimmtudagur, 8. janúar 2026

Plokkfiskur með kartöfluteningum, rúgbrauði og smjöri. | Vanillubúðingur með jarðaberjagaut.

Fish stew with boiled potatoes, rye bread & butter. | Vanilla pudding with strawberry cream

föstudagur, 9. janúar 2026

Gljáð gríasteik með sykurb-kartöflum, rjómalöguð rauðvínssósa, grænmetisblanda (Mexico). | Aspásúpa. | Donuts m/ Súkkulaði Minni.

Seared steak of pork with sugar glazed potatoes, creamy made mushroom sauce, vegetable mix | Asparagus soup | Donut

laugardagur, 10. janúar 2026

Bakaður Steinbítur. Hrísgjón og gulrótar teningar, hvítvín piparsósa og soðnum kartöflum. | Grísk kartöflusúpa.

Baked catfish. rice and carrot cubes, white wine pepper sauce and boiled potatoes. | Greek potato soup.

sunnudagur, 11. janúar 2026

Steikt lambalæri með grænum baunum(ORA), sykurbrauðum kartöflum, rabbabarasultu og rauðvínssósu. | Sjávaréttarsúpa.

Roast leg of lamb with green beans (ORA), sugar-browned potatoes, jam and red onion sauce. | Seafood soup.

mánudagur, 12. janúar 2026

Kjúklingapottrettur, (sveppir, paprika, græn-baunir, gulrætur, maiskorn), hrísgrjón, smábrauð, smjör. | Karry-kókos súpa.

Chicken stew with mushroom, bell pepper, carrots, green beans, maize, rice, bun and butter. | Curry-coconut soup.

þriðjudagur, 13. janúar 2026

Nætusaltaðir Þorskbítar með soðnum kartöflum, rófuteningum, 2*10gr smjörstykki og rúgbrauði. | Grjónagrautur og kanelssykur.

*Over night salted cod with potatoes, diced beets, rye bread and butter 2*10gr | Pudding rice with cinnamon.*

miðvikudagur, 14. janúar 2026

Hakkað buff (Naut & Svinakjöt) með mildri piparsósu, papríku steiktum kartöflum og sumarblöndu. | Minestrone-súpa smábrauð og smjör.

Minced steak (Beef & Pork) with mild pepper sauce, peppers, fried potatoes and a summer mix. | Minestrone soup, bread and butter.

fimmtudagur, 15. janúar 2026

Djúpsteikt ýsuflök með bleikri tartarsósu, hrísgrjónum, gufus.kartöflum. | Gulrótarmauksúpa.

Deep-fried haddock fillets with pink tartar sauce, rice, and steamed potatoes. Carrot purée soup

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 | heimapjónusta.


föstudagur, 16. janúar 2026

Ofnbakaður lax með rótargrænmeti, smjörgljáðum kartöflum, Bernaissósu. | Sveppasúpa. | Kanelnúður.

Oven baked salmon with root vegetables, butter glazed potatoes, Bernais sauce. | Mushroom soup | Cinnamon bun

laugardagur, 17. janúar 2026

Ofnbökuð Ýsa í hvítlauk og basil, Bakaðir sætkartöflubitar, Bankabygg með papríku og lauk. | Súpa Agnes Sorel bætt með Brandý og

Oven baked Haddock in garlic and basil, baked sweet potatoes, Barley with paprika and onions | Soup Agnes Sorel with Brandy & bread

sunnudagur, 18. janúar 2026

St kalkúnarsnitsel með st-kartöflum (Pipar-steinselju), Rusticana blanda, Sveppa piparsósa og púrtvíni. | Berja-hafra smoothie.

Turkey schnitzel with pan fried potatoes, Rusticana mix, Mushroom pepper sauce and port. | Berry-oat smoothie.

mánudagur, 19. janúar 2026

St. kjötbúdingur með beikonsósu, st kartöflum í timian, grænar baunir og rauðkáli. | Blaðlaukssúpa.

Meatloaf with bacon sauce, thyme-roasted potatoes, green beans, and red cabbage. | Starter: Leek soup.

þriðjudagur, 20. janúar 2026

Steiktur þorskur í raspi með, soðnar kartöflur og dill, gulrótarsneiðar, köld hunangs-sinnepssósa. | Kakósúpa og tvíbaka.

Fried breaded cod with boiled potatoes and dill, carrot slices, and a cold honey-mustard sauce. | Cocoa soup with zwieback (crisp toast).

miðvikudagur, 21. janúar 2026

Grísapotrétur, gulrætur, papríka í súrsætri sósu með hvítum hrisgrjónum, smábrauði og smjöri. | Graskerssúpa bætt með rjóma.

Pork stew, carrots, peppers in sweet and sour sauce with white rice, small bread and butter. | Pumpkin soup added with cream.

fimmtudagur, 22. janúar 2026

Soðin ýsuflök með soðnum kartöflum, gulrótum, rúgbrauði og smjöri. | Grjónagrautur, kanilsykur og Lifrapylsa.

Boiled cod with boiled potatoes, carrots, rye bread and butter | Pudding rice with cinnamon and liver sausage.

föstudagur, 23. janúar 2026

Saltkjöt með soðnum kartöflum, rófustöppu og jafningi. | Baunasúpa.

Salted lamb with boiled potatoes, mashed swede, white sauce | Yellow split pea soup

laugardagur, 24. janúar 2026

St. þorskur í raspi með steiktum lauk, soðnum kartöflum, blómkáli og remólaðisósu. | Heitur Sveskjugrautur.

Breaded Cod with remoulade sauce, boiled potatoes, cauliflower. | Prune pudding

sunnudagur, 25. janúar 2026

Grísabógsteik með brúnni kryddsósu, sykurbrúnuðum kartöflum, broccoli blöndu. | Aspássúpa bætt með rjóma.

Baked pork shoulder with pepper sauce, sugar glazed potatoes and broccoli mix | Creamy made asparagus soup.

mánudagur, 26. janúar 2026

St-Kjúklingabollur með hrisgrjónum, mais og sesamolíu, Súrsæt sósa, smábrauði og smjöri. | Kartöflusúpa.

Fried Chicken Meatballs with Rice, Corn, Sesame Oil, Sweet and Sour Sauce, bread with butter. | Potato Soup.

þriðjudagur, 27. janúar 2026

Gratíneruð Ýsa, soðnar kartöflur með grænmetisblöndu (mexikó) og Hollandissósu. | Heitur Ávaxtagrautur.

Gratinated Haddock with Hollandaise sauce, Mexico mix vegetables, potatoes | Fruit pudding.

miðvikudagur, 28. janúar 2026

Nautakjöt í Tandoori, hrisgrjónum, rótargrænmeti og smábrauði og smjöri. | Tómatasúpa Vegan súpa.

Beef in tandoori, rice, root vegetables and small breads and butter. | Tomato soup Vegan soup.

fimmtudagur, 29. janúar 2026

Plokkfiskur með kartöfluteningum með karry keim, rúgbrauðsneið og smjöri. | Grjónagrautur og kanilsykur.

Fish stew with diced potatoes & taste of curry, rye bread & butter | Pudding rice with cinnamon

föstudagur, 30. janúar 2026

Hamborgahryggur með sykurbrúnuðum kartöflum, brokkolí-blöndu, og rauðvíns-rjómasósu. | Sjávaréttarsúpa. | Sítrónufrómas.

Smoked rack of pork, broccoli mix vegetables, Red wine sauce, sugar glazed potatoes | Seafood soup | Lemon fromage

laugardagur, 31. janúar 2026

St. Kjúklingabringa með steiktum kartöflum, maiskorni og sveppasósu. | Súpa Agnes Sorel bætt með rjóma og brandý.

Baked chicken breast with seared potatoes, maize, mushroom sauce | Soup Agnes Sorel with cream & Brandy

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.