Veislulist

Matseðill fyrir Fyrirtæki: Upplýsingar um ofnæmisvalda, orku og Pantanir á hádegismat, umgengisreglur er að finna á heimasíðu okkar.

Vikan no : 3

Nr	**mánudagur, 12. janúar 2026**
1	Kjúklingapottréttur (sveppir, papríka, græn-baunir, gulrætur, maiskorn), hrisgrjónum, smábrauði og smjöri. | Karry-kókos súpa. *Chicken stew with mushroom, bell pepper, carrots, green beans, maize, rice, bun and butter. | Curry-coconut soup.*
2	Lasagna, hvítlauksbrauð og hrásalat | Ávöxtur árstíðar. *Lasagna & garlic bread and Coleslaw | Fruit of the season.*
3	Fiskur & franskar með kokteilsósu, grænum baunum og hrásalati, sítrónubát. *Fish & chips (Cod) with Icelandic mayonnaise sauce, green beans, lemon and Coleslaw*
4	Grísasnitsel (grísakambur) í Panko raspi, St.kartöflur, sumarblanda, kryddsósu og hrásalati, *Panko crusted Pork schnitzel with pan fried potatoes, sauce, summer mix vegetables and Coleslaw.*
5	Pasta al forno, bakað (Ravioli spínat, ostur, bacon, kjúkling, blaðlauk), í hvítlauks ostasósu, tómatsalat, Appelsína, hvítlauksbrauð *Pasta al forno (Ravioli spinach, bacon, chicken, leek, cheese) in garlic cheddar sauce, tomatosalad, garlic bread & orange.*
6	St.kjúklingur (leggir) með ofnbökuðu blómkáli, franskar og chilli majósósa, | Hentar fyrir keto -franskar. *Baked chicken (drumstick & thigh), oven baked cauliflower, french fries, chilli mayo sauce, | Suitable for Keto -fries*
7	Pizza með Pepperoni Bacon, ostatvennu & oregano. // Pizza with Pepperoni, Bacon, double cheese & Oregano.
8	Kjúklingalundir-Piri-Piri. Veislusalat og rifnar gulrætur , Kartöflusalat, blandaðar baunir, hvítlauks sósa. *Chicken Tenderloin-Piri-Piri. Party salad and grated carrots, Potato salad, mixed beans, garlic sauce.*
9	Oumph!-Piri-Piri. Veislusalat, rifnar gulrætur, Kartöflusalat, blandaðar baunir, hvítlauks sósa. *Oumph!—Piri-Piri. Party salad, grated carrots, potato salad, mixed beans, garlic sauce.*

Nr	**þriðjudagur, 13. janúar 2026**
1	Nætusaltaðir Þorskbitar með soðnum kartöflum, rófuteningum, 2*10gr smjörstykki og rúgbrauði. | Grjónagrautur og kanelsykur. *Over night salted cod with potatoes, diced beets, rye bread and butter 2*10gr | Pudding rice with cinnamon.*
2	Heitt Slátur (lifrapylsa og blóðmör) rófustappa og kartöflur, uppstúfur. Grjónagrautur og kanelsykur. *Hot Icelandic pudding (liver pudding and blood pudding), beetroot and potatoes, White sauce (Béchamel) with sugar. | Pudding rice with cinnamon.*
3	Fiskur & franskar með kokteilsósu, grænum baunum og hrásalati, sítrónubát. *Fish & chips (Cod) with Icelandic mayonnaise sauce, green beans, lemon and Coleslaw*
4	Grísasnitsel (grísakambur) í Panko raspi, St.kartöflur, sumarblanda, kryddsósu og hrásalati, *Panko crusted Pork schnitzel with pan fried potatoes, sauce, summer mix vegetables and Coleslaw.*
5	Pasta al forno, bakað (Ravioli spínat, ostur, bacon, kjúkling, blaðlauk), í hvítlauks ostasósu, tómatsalat, Appelsína, hvítlauksbrauð *Pasta al forno (Ravioli spinach, bacon, chicken, leek, cheese) in garlic cheddar sauce, tomatosalad, garlic bread & orange.*
6	St.kjúklingur (leggir) með ofnbökuðu blómkáli, franskar og chilli majósósa, | Hentar fyrir keto -franskar. *Baked chicken (drumstick & thigh), oven baked cauliflower, french fries, chilli mayo sauce, | Suitable for Keto -fries*
7	Pizza með Pepperoni Bacon, ostatvennu & oregano. // Pizza with Pepperoni, Bacon, double cheese & Oregano.
8	Steiktir grísastrimlar með eggja hrísgrjónum (Fride Rice) ostru sósa, sveppir, Bok Choy kál og papríka. *Fried pork strips with egg rice (Fride Rice), oyster sauce, mushrooms, bok choy cabbage and peppers.*
9	St. Oumph garlic & timain með hrísgrjónum (Fride Rice) ostru sósa, sveppir, Bok Choy kál og papríka. *St. Oumph garlic & timain with rice (Fride Rice), oyster sauce, mushrooms, bok choy cabbage and peppers.*

Nr	**miðvikudagur, 14. janúar 2026**
1	Hakkað buff (Naut & Svínakjöt) með mildri piparsósu, st-kartöflur papríkukrydd og sumarblöndu. | Minestronesúpa smábrauð og smjör. *Minced beef and pork with mild pepper sauce, fr-potatoes-paprika spices, summer mix. | Minestrone soup, bread and butter.*
2	Hamborgarhryggur með eplasalati, maiskorni, fersku salati, BBQ sósu, smábrauði og smjöri. | Minestronesúpa. *Smoked rack of pork with apple salad, sweet corn, lettuce salat, BBQ sauce, bread and butter | Minestrone soup.*
3	Fiskur & franskar með kokteilsósu, grænum baunum og hrásalati, sítrónubát. *Fish & chips (Cod) with Icelandic mayonnaise sauce, green beans, lemon and Coleslaw*
4	Grísasnitsel (grísakambur) í Panko raspi, St.kartöflur, sumarblanda, kryddsósu og hrásalati, *Panko crusted Pork schnitzel with pan fried potatoes, sauce, summer mix vegetables and Coleslaw.*
5	Pasta al forno, bakað (Ravioli spínat, ostur, bacon, kjúkling, blaðlauk), í hvítlauks ostasósu, tómatsalat, Appelsína, hvítlauksbrauð *Pasta al forno (Ravioli spinach, bacon, chicken, leek, cheese) in garlic cheddar sauce, tomatosalad, garlic bread & orange.*
6	St.kjúklingur (leggir) með ofnbökuðu blómkáli, franskar og chilli majósósa, | Hentar fyrir keto -franskar. *Baked chicken (drumstick & thigh), oven baked cauliflower, french fries, chilli mayo sauce, | Suitable for Keto -fries*
7	Pizza með Pepperoni Bacon, ostatvennu & oregano. // Pizza with Pepperoni, Bacon, double cheese & Oregano.
8	St.Lax, Teriyak sósa, Veislu og klettasalat, rifnar gulrætur, tómatur, Núðlur með sesam olíu, Blómkál, Egg, Melóna. *Fr.Salmon, Teriyak sauce, Banquet and arugula, grated carrots, tomato, Noodles with sesame oil, Cauliflower, Egg, Melon.*
9	Tófu fiski fingur, Teriyaki sósa, Veislu og klettasalat, gulrætur, tómatur, Núðlur-sesam olía, Blómkál, Birkirúnstykki, Naturli Öko, Melóna. *Tófu fiski fingur, Teriyaki sósa, Veislu og klettasalat, gulrætur, tómatur, Núðlur-sesam olía, Blómkál, Birkirúnstykki, Naturli Öko, Melóna.*

Veislulist

Matseðill fyrir Fyrirtæki: Upplýsingar um ofnæmisvalda, orku og Pantanir á hádegismat, umgengisreglur er að finna á heimasíðu okkar. Súpur-Sósur eru hveitilausar í réttum 1-2 frávik uppstúfur.

Vikan no : 3

N

fimmtudagur, 15. janúar 2026

1 Djúpsteikt ýsuflök með bleikri tartarsósu, hrisgrjónum, gufus.kartöflum og hrásalat. | Gulrótarmauksúpa.
Deep fried haddock with sauce Tartar (pink), rice, potatoes with Coleslaw salad. | Carrot soup

2 Curry Wurst pylsur með kartöflumús, sýrðum smágúrkum, smábrauði og smjörstykki. | Chia-Súkkulaðigrautur Oatly og Bananabitar.
Curry Wurst sausages with potato mash, pickles, bun & butter | Chia chocolate & banana oat (Oatly) smoothie

3 Fiskur & franskar með kokteilsósu, grænum baunum og hrásalati, sítrónubát.
Fish & chips (Cod) with Icelandic mayonnaise sauce, green beans, lemon and Coleslaw

4 Grísasnitsel (grísakambur) í Panko raspi, St.kartöflur, sumarblanda, kryddsósu og hrásalati,
Panko crusted Pork schnitzel with pan fried potatoes, sauce, summer mix vegetables and Coleslaw.

5 Pasta al forno, bakað (Ravioli spínat, ostur, bacon, kjúkling, blaðlauk), í hvítlauks ostasósu, tómatsalat, Appelsína, hvítlauksbrauð
Pasta al forno (Ravioli spinach, bacon, chicken, leek, cheese) in garlic cheddar sauce, tomatosalad, garlic bread & orange.

6 St.kjúklingur (leggir) með ofnbökuðu blómkáli, franskar og chilli majósósa, | Hentar fyrir keto -franskar.
Baked chicken (drumstick & thigh), oven baked cauliflower, french fries, chilli mayo sauce, | Suitable for Keto -fries

7 Pizza með Pepperoni Bacon, ostatvennu & oregano. // Pizza with Pepperoni, Bacon, double cheese & Oregano.

8 Cesar Salat (Salat, rauðlaukur, kjúklingur, egg, agúrka, bacon, parmesan, cruitons og sósa)
Cesar Salad (Lettuce, red onion, chicken, egg, cucumber, bacon, parmesan, croutons and sauce)

9 Cesar Salat (Salat, Oumph bollur, rauðlaukur, agúrka, Ostur.Violife Prosocuano , cruitons og sósa)
Caesar Salad (Lettuce, Oumph buns, Red onion, Cucumber, Cheese.Violife Prosocuano, cruitons and sauce)

N

föstudagur, 16. janúar 2026

1 Roast-Beef (Naut). Parísarkartöflur, Broccole, Bernais-sósu | Sveppasúpa. | Kanelsnúður.
Roast-Beef (Beef). Parisian potatoes, Broccole, Bernais sauce | Mushroom soup. | Cinnamon roll.

2 Ofnbakaður lax með rótargrænmeti, smjörgljáðum kartöflum, Bernaissósu og hvítkáls-maíssalati. |Sveppasúpa. | Kanelsnúður.
Oven baked salmon withroot vegetables, butter glazed potatoes, Bernais sauce, cabbage & corn salad. | Mushroom soup | Cinnamon bun.

3 Fiskur & franskar með kokteilsósu, grænum baunum og hrásalati, sítrónubát.
Fish & chips (Cod) with Icelandic mayonnaise sauce, green beans, lemon and Coleslaw

4 Grísasnitsel (grísakambur) í Panko raspi, St.kartöflur, sumarblanda, kryddsósu og hrásalati,
Panko crusted Pork schnitzel with pan fried potatoes, sauce, summer mix vegetables and Coleslaw.

5 Pasta al forno, bakað (Ravioli spínat, ostur, bacon, kjúkling, blaðlauk), í hvítlauks ostasósu, tómatsalat, Appelsína, hvítlauksbrauð
Pasta al forno (Ravioli spinach, bacon, chicken, leek, cheese) in garlic cheddar sauce, tomatosalad, garlic bread & orange.

6 St.kjúklingur (leggir) með ofnbökuðu blómkáli, franskar og chilli majósósa, | Hentar fyrir keto -franskar.
Baked chicken (drumstick & thigh), oven baked cauliflower, french fries, chilli mayo sauce, | Suitable for Keto -fries

7 Pizza með Pepperoni Bacon, ostatvennu & oregano. // Pizza with Pepperoni, Bacon, double cheese & Oregano.

8 Tortilla með Rjómaost, Skinku, Papriku, lauk, osti, Kotasæla, Pinto & kjúklingabaunir hrísgrjón, Nachos, Salsasósa.
Tortilla with cream cheese, ham, peppers, onions, cheese, cottage cheese, pinto & chickpeas rice, nachos, salsa sauce.

9 Tortilla, með Violife m/kjúkling, Papriku, Rauðum laukur, Pinto & kjúklingabauna hrísgrjónablanda, Nachos flögur og Salsasósa.
Tortilla, with Violife w/chicken, peppers, red onion, pinto & chickpea rice mix, nachos flakes and salsa sauce.

laugardagur, 17. janúar 2026

1 Ofnbökuð Ýsa í hvítlauk og basil, Bakaðir sætkartöflubitar, Bankabygg með papríku og lauk, Hvítkáls Peru og eplasalat. | Súpa Agnes Sorel bætt með
Oven baked Haddock in garlic and basil, baked sweet potatoes, Barley with paprika and onions, cabbage salad with pear & apple | Soup Agnes Sorel

2 St.kjúklingur (leggir) með ofnbökuðu blómkáli, franskar og chilli majósósa, | Hentar fyrir keto -franskar.
Baked chicken (drumstick & thigh), oven baked cauliflower, french fries, chilli mayo sauce, | Suitable for Keto -fries

sunnudagur, 18. janúar 2026

1 St kalkúnarsnitsel, steiktar kartöflur (Pipar-steinselju), Rusticana Blanda, piparsósa með púrtvíni, Hrásalat | Berja & hafra smoothie.
Fr Turkey snitsel, Fried potatoes (Pepper-parsley), Rusticana Mix, pepper sauce with port, Coleslaw | Berry & oat smoothie.

2 Plokkfiskur (þorskur) Gratín með Osta og Bernaise sósu, hrásalati og hunangsmelóna. Smábrauð og smjör.
Fish stew gratinated with cheddar & Bernaise sauce, Coleslaw and Canary melon | Bun & butter.

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 netpöntun 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