



mánudagur, 26. janúar 2026	
1	St-Kjúklingabollur með hrisgrjónum,mais og sesamolíu, Súrsæt sósa, smábrauði og smjöri. Kartöflusúpa. <i>Fried Chicken Meatballs with Rice, Corn, Sesame Oil, Sweet and Sour Sauce, bread with butter. Potato Soup</i>
2	Heitur pastaréttur/skinu, grænmeti, rjómasósu, Baguettbrauð, smjöri, Jónagold bátur. Smoothie -Epla & hafra og kanill.. <i>Pasta with ham, vegetables, creamy sauce, Baguette bread & butter, Jonah gold Smoothie apple & oats with cinnamon.</i>
3	Plokkfiskur (þorskur) Grátin með Ostá og Bernaise sósu, hrásalati og hunangsmelóna. Smábrauð og smjör. <i>Fish stew gratinated with cheddar & Bernaise sauce, Coleslaw and Canary melon Bun & butter.</i>
4	Nautaburritos með salsa, sýrðum rjóma, hrisgrjónum 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>
5	Makkarónur í ostasósu, með kjúkling, bacon, hvítlauksbrauði og Nachos flögur. Chia-Súkkulaðigrautur Oatly og Bananabitar. <i>Macaroni and cheese, chicken, bacon and garlic bread, Nachos. Chia chocolate & banana oat (Oatly) smoothie</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, Bacon & osti. // Pizza with Pepperoni, Bacon & 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, 27. janúar 2026	
1	Gratíneruð Ýsa, soðnar kartöflur með grænmetisblöndu(mexikó) og Hollandissósa. Heitur Ávaxtagrautur. <i>Gratinated Haddock with Hollandaise sauce, Mexico mix vegetables and potatoes. Fruit pudding</i>
2	Ofnsteiktur kjúklingur Indversk sósa með hrisgrjónum, grænmeti, hvítlauksbrauð. Heitur Ávaxtagrautur <i>Oven Roasted Chicken Indvers Sauce with Rice, Vegetables, Garlic Bread Hot Fruit Porridge</i>
3	Plokkfiskur (þorskur) Grátin með Ostá og Bernaise sósu, hrásalati og hunangsmelóna. Smábrauð og smjör. <i>Fish stew gratinated with cheddar & Bernaise sauce, Coleslaw and Canary melon Bun & butter.</i>
4	Nautaburritos með salsa, sýrðum rjóma, hrisgrjónum 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>
5	Makkarónur í ostasósu, með kjúkling, bacon, hvítlauksbrauði og Nachos flögur. Chia-Súkkulaðigrautur Oatly og Bananabitar. <i>Macaroni and cheese, chicken, bacon and garlic bread, Nachos. Chia chocolate & banana oat (Oatly) smoothie</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, Bacon & osti. // Pizza with Pepperoni, Bacon & cheese.
8	Ristuð Tortilla með Kalkún, rjómaosti, tómati, 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, tómati, rauðlauk, káli, chillimajó. Sætkatöflu stautar, basmati grjón og melónubiti. <i>Toasted tortilla with oup, salsa sauce, tomato, red onion, lettuce, chilli jó. Sweetener sticks, basmati rice and melon bites.</i>
Miðvikudagur, 28. janúar 2026	
1	Nautakjöt í Tandoori, hrisgrjónum, rótargrænmeti, appelsínubátur, smábrauð og smjör. Tómatasúpa Vegan súpa. <i>Beef in tandoori, rice, root vegetables, orange wedge, small breads and butter. Tomato soup Vegan soup.</i>
2	Heit samloka (þriggjálaga) með skinu, osti & sinepssósu, Kartöfluflogur og hvítlaukssósa, kanelnúðar. <i>Hot sandwich (three-layered) with ham, cheese & mustard sauce, potato chips and garlic sauce, cinnamon rolls.</i>
3	Plokkfiskur (þorskur) Grátin með Ostá og Bernaise sósu, hrásalati og hunangsmelóna. Smábrauð og smjör. <i>Fish stew gratinated with cheddar & Bernaise sauce, Coleslaw and Canary melon Bun & butter.</i>
4	Nautaburritos með salsa, sýrðum rjóma, hrisgrjónum 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>
5	Makkarónur í ostasósu, með kjúkling, bacon, hvítlauksbrauði og Nachos flögur. Chia-Súkkulaðigrautur Oatly og Bananabitar. <i>Macaroni and cheese, chicken, bacon and garlic bread, Nachos. Chia chocolate & banana oat (Oatly) smoothie</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, Bacon & osti. // Pizza with Pepperoni, Bacon & cheese.
8	Bakaður Lax, Bankabygg & skorið grænmeti, Radísur, Gulrætur, Ferskt Brocoli og kartöflusmælki, 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 : 5

fimmtudagur, 29. janúar 2026	
1	Plokkfiskur með kartöfluteningum með karry keim, rúgbrauðsneið og smjöri, ávöxtur árstíðarins Grjónagrautur og kanilsykur. <i>Fish stew with diced potatoes & taste of curry, rye bread & butter and fruit of the season Pudding rice with cinnamon</i>
2	Djúpsteiktur kjúklingur og franskur kartöflur, hrásalat og kokteilsósa. <i>Deep fried chicken with french fries, Coleslaw and Icelandic sauce.</i>
3	Plokkfiskur (þorskur) Grátin með Osti og Bernaise sósu, hrásalati og hunangsmelóna. Smábrauð og smjör. <i>Fish stew gratinated with cheddar & Bernaise sauce, Coleslaw and Canary melon Bun & butter.</i>
4	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>
5	Makkarónur í ostasósu, með kjúkling, bacon, hvítlauksbrauði og Nachos flögur. Chia-Súkkulaðigrautur Oatly og Bananabitar. <i>Macaroni and cheese, chicken, bacon and garlic bread, Nachos. Chia chocolate & banana oat (Oatly) smoothie</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, Bacon & osti. // Pizza with Pepperoni, Bacon & 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, 30. janúar 2026	
1	Hamborgahryggur með sykurbúnuðum kartöflum, brokkoli-blöndu, rauðvíns-rjómasósu og rauðkáli. Sjávaréttarsúpa. Sítrónufrómas. <i>Smoked rack of pork, broccoli mix vegetables, Red wine sauce, sugar glazed potatoes and red cabbage Seafood soup Lemon fromage</i>
2	Klubb-samloka m/skinu, osti, kalkún, bacon, grænmetis og sinnepsósu. Frönskum og koktelsósu. Melónabitar Sítrónufrómas. <i>Club sandwich with ham, cheese, turkey, bacon, garlic mustard sauce, salads, fries & sauce, melons Lemon fromage</i>
3	Plokkfiskur (þorskur) Grátin með Osti og Bernaise sósu, hrásalati og hunangsmelóna. Smábrauð og smjör. <i>Fish stew gratinated with cheddar & Bernaise sauce, Coleslaw and Canary melon Bun & butter.</i>
4	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>
5	Makkarónur í ostasósu, með kjúkling, bacon, hvítlauksbrauði og Nachos flögur. Chia-Súkkulaðigrautur Oatly og Bananabitar. <i>Macaroni and cheese, chicken, bacon and garlic bread, Nachos. Chia chocolate & banana oat (Oatly) smoothie</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, Bacon & osti. // Pizza with Pepperoni, Bacon & cheese.
8	Kebab vefja (lamb), spínatblöð, gúrka, tómatur, rauðlaukur, Kebab sósu), 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 sósu), 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, 31. janúar 2026	
1	Þorskur gratineraður með eplum og osti, Grátin kartöflur hvítlauks, bakaðar gulrætur, hrásalat í ávaxtasafa. Sósa með osti (glútein), smábrauð <i>Cod au gratin with apples and cheese, garlic gratin potatoes, baked carrots, coleslaw in fruit juice. Sauce with cheese (gluten), small bread </i>
2	Marineraðar Grísasneiðar(kambur), smjörgljáð mais, bakað blómkál með hvítlaukspipar, Kryddsmjör og hrásalat Súpa dagsins. <i>Marinated Pork Chops, Butter Glazed Corn, Baked Cauliflower with Garlic Peppers, Spiced Butter and Lettuce Soup of the Day.</i>
sunnudagur, 1. febrúar 2026	
1	St. Kjúklingabringa með steiktum kartöflum, maiskorni, sveppasósu og hrásalati. Súpa Agnes Sorel bætt með rjóma og brandý. <i>Baked chicken breast with seared potatoes, maize, mushroom sauce and Coleslaw Soup Agnes Sorel with cream & Brandy</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>
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	