

**sunnudagur, 1. mars 2026**

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

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

mánudagur, 2. mars 2026

Íslensk Kjötsúpa með (Lambakjöti, kartöflum og rófum) brauði og smjöri

Icelandic meat soup (lamb, swede, potatoes, vegetables), bun & butter

þriðjudagur, 3. mars 2026

Djúpsteikt ýsuflök með bleikri tartarsósu, hrisgrjónum, gufus.kartöflum og sítrónubát. | Vanillubúðingur með jarðarberjagraut.

Deep fried haddock with sauce Tartar (pink), rice, potatoes & lemon | Vanilla pudding with strawberry cream

miðvikudagur, 4. mars 2026

Kjúklingsnitsel, smjör-gljáðar kartöflur, grænum baunum, rjómasósu bætt með dijon. | Sellerísúpa með Cheddarosti og kóriander.

Chicken schnitzel with green beans, glazed potatoes, Dijon-mushroom sauce. | Celery soup with cheedar & coriander.

fimmtudagur, 5. mars 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, 6. mars 2026

Hamborgahryggur, villisveppasósa, st.kartöflur (salt-pipar), Romanesko grænmeti. | Ítölsk lauksúpa | Donuts -Súkkulaði.

Smoked rack of pork, wild mushroom sauce, potatoes (salt-pepper), Romanesco vegetables. | Italian onion soup | Donuts -Chocolate.

laugardagur, 7. mars 2026

Gratineruð Þorskur í rjómakarrísósu með Dill smjörgláðum kartöflum og hrisgrjónum. | Sellerísúpa bætt með rjóma.

Gratinated Cod in curry sauce, Dill glazed potatoes, rice. | Creamy made celery soup.

sunnudagur, 8. mars 2026

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

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

mánudagur, 9. mars 2026

St.kjötfarsbollur með grænum baunum, kartöflumús, brúnni sósu. | Gulrórtarmauksúpa.

Pan fried meatballs with green beans, mashed potatoes, cream sauce. | Carrot soup.

þriðjudagur, 10. mars 2026

Langa og hvítlaukslegnar kartöflur gratinerað með osti, rjómasósa með fennel keim. | Karry-kókos súpa.

Ling with garlic Pommes Anna, creamy made fennel sauce. | Curry-coconut soup.

miðvikudagur, 11. mars 2026

Stroganoff í rjómasósu með grænmeti, kartöflumús, kryddhrisgrjónum og smábrauði. | Blaðlauksúpa.

Stroganoff in creamy sauce with mashed potatoes, pepper seasoned rice and bun | Creamy made leek soup.

fimmtudagur, 12. mars 2026

St. Þorskbítar í raspi með rjómakarrysósu, hrisgrjónum og kartöflum. | Sætkartöflumauksúpa.

Breaded Cod with creamy curry sauce, rice and boiled potatoes. | Sweet potato soup.

föstudagur, 13. mars 2026

Ofnbakaður lax með Toskana blöndu, smjörgljáðum kartöflum, sósu með fennel keim. | Aspássúpa bætt með rjóma. | Kanelnúður.

Oven baked salmon with Toscana mix, butter glazed potatoes, Fennel sauce. | Asparagus soup | Cinnamon bun

laugardagur, 14. mars 2026

Ofnbakaður Þorskur í humarsósu, soðnar kartöflum, brokkólí og sósa | Eplagrautur.

Oven baked cod in lobster sauce, boiled potatoes, broccoli and sauce | Apple porridge.

sunnudagur, 15. mars 2026

Roast-Beef (Naut) eldhúskalt. Kartöflusalat, Brocoli, Rósapiparsósa | Sveppasúpa og smábrauð.

Roast-Beef (Beef) kitchen cold. Potato salad, Brocoli, rose pepper sauce | Mushroom soup and small bread.

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.

**mánudagur, 16. mars 2026**

Sænskar kjötbollur, kartöflumús, grænum baunum, brúnni sósu, sultu og súrum gúrkum. | Sveppasúpa.

Swedish meatballs, mashed potatoes, green beans, brown sauce, jam and pickles. | Mushroom soup.

þriðjudagur, 17. mars 2026

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

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

miðvikudagur, 18. mars 2026

Grísabuff með steiktum lauk og sveppum, grænar baunir, sveppasósu, st.kartöflum. | Tómatasúpa.

Pork patty with fried onion & mushroom, green beans, mushroom sauce, potatoes | Tomato soup

fimmtudagur, 19. mars 2026

Gufusoðin Ýsa með Hollandissósu, smjörgljáðar kartöflur með dilli, hrisgrjónum og grænmeti. | Gulróta og engifer súpa.

Steam boiled cod with dill glazed potatoes, Hollandaise sauce, rice, vegetables. | Carrot & ginger soup

föstudagur, 20. mars 2026

BBQ St. Kjúklingabringa, sætri kartöflumús, maískorni, rjómalögð Estragon sósa. | Kartöflusúpa með lauk og beikoni. | Jarðaberjamús

Bbq chicken breast, sweet potato mash, maize, creamy made Estragon sauce. | Potato soup with onion & bacon | Strawberry fromage

laugardagur, 21. mars 2026

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

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

sunnudagur, 22. mars 2026

Hamborgari (naut 140g) með osti og sósu. Kál, tómatar, laukur, súrum gúrkum, báta franskar og koktelsósa.

Hamburger (beef 140g) with cheese and sauce. Lettuce, tomatoes, onions, pickles, wedge fries and cocktail sauce.

mánudagur, 23. mars 2026

Lamba Karry -kókos gúllas með grænmeti. Hrisgrjón, soðnum kartöflum, smábrauði og smjöri. | Grísk Kartöflusúpa.

Lamb curry-coconut goulash with vegetables, boiled potatoes, rice, bread and butter. | Greek potatoe soup

þriðjudagur, 24. mars 2026

St. þorskur Munier með bacon og blaðlauk, soðnar kartöflur og gulrætur, smjör. | Drottningagrautur.

Oven baked Cod Munier with bacon & leek, boiled potatoes, carrots and butter | Raspberry/strawberry soup.

miðvikudagur, 25. mars 2026

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

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

fimmtudagur, 26. mars 2026

Ofnbakaður Þorskur í humarsósu, soðnar kartöflum, brokkólí og sósa | Eplagrautur.

Oven baked cod in lobster sauce, boiled potatoes, broccoli and sauce | Apple porridge.

föstudagur, 27. mars 2026

St.Kalkúnabringa. Appelsínusósa. Sumarblanda. St. kartöflur-kryddjurtir.|Sætkartöflumauksúpa. | Panna Cotta, jarðaberjasósa.

St. Turkey breast. Orange sauce. Summer mix. Fr.Potatoes and herbs. | Sweet potato soup. | Panna Cotta, strawberry sauce.

laugardagur, 28. mars 2026

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

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

sunnudagur, 29. mars 2026

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

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

mánudagur, 30. mars 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, 31. mars 2026

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

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

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.