

**miðvikudagur, 1. apríl 2026**

Mexíkóskur kjúklinga réttur með hrisgrjónum Nachos og ostasósu. Baquette brauð og smjóri. | Grænmetisúpa með rjóma.
Mexican chicken dish with rice, nachos and cheese sauce. Baquette bread and butter. | Vegetable soup with cream.

fimmtudagur, 2. apríl 2026

Nætusaltaðir Þorsbítar 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.*

föstudagur, 3. apríl 2026

Gljád grísasteik með sykurbr-kartöflum, rjómalöguð rauðvínssósa, grænmetisblanda (Mexico). | Aspássúpa. | Donuts m/ Súkkulaði Minni.
Seared steak of pork with sugar glazed potatoes, creamy made mushroom sauce, vegetable mix | Asparagus soup | Donut

laugardagur, 4. apríl 2026

Bakaður Steinbítur. Hrisgrjón og gulrótarteningar, hvítvins piparsósa og soðnum kartöflum. | Grísk kartöflusúpa.
Baked catfish. rice and carrot cubes, white wine pepper sauce and boiled potatoes. | Greek potato soup.

sunnudagur, 5. apríl 2026

Steikt lambalæri með grænum baunum(ORA), sykurbrúnuðum kartöflum, rabbabarasultu og rauðvissósu. | Sjávaréttarsúpa.
Roast leg of lamb with green beans (ORA), sugar-browned potatoes, jam and red onion sauce. | Seafood soup.

mánudagur, 6. apríl 2026

Kjúklingapottréttur, (sveppir, paprika, græn-baunir, gulrætur, maiskorn), hrisgrjón, smábrauð, smjör. | Karry-kókos súpa.
Chicken stew with mushroom, bell pepper, carrots, green beans, maize, rice, bun and butter. | Curry-coconut soup.

þriðjudagur, 7. apríl 2026

Plokkfiskur með kartöfluteningum, rúgbrauði og smjóri. | Vanillubúðingur með jarðaberjagaut.
Fish stew with boiled potatoes, rye bread & butter. | Vanilla pudding with strawberry cream

miðvikudagur, 8. apríl 2026

Hakkað buff (Naut & Svinakjöt) með mildri piparsósu, papriku steiktum kartöflum og sumarblöndu. | Minestroneúpa smábrauð og smjör.
Minced steak (Beef & Pork) with mild pepper sauce, peppers, fried potatoes and a summer mix. | Minestrone soup, bread and butter.

fimmtudagur, 9. apríl 2026

Djúpsteikt ýsuflok með bleikri tartarsósu, hrisgrjónum, gufus.kartöflum. | Gulrótarmauksúpa.
Deep-fried haddock fillets with pink tartar sauce, rice, and steamed potatoes. Carrot purée soup

föstudagur, 10. apríl 2026

Ofnbakaður lax með rötargrænmeti, smjörgljáðum kartöflum, Bernaissósu. | Sveppasúpa. | Kanelsnúður.
Oven baked salmon with root vegetables, butter glazed potatoes, Bernais sauce. | Mushroom soup | Cinnamon bun

laugardagur, 11. apríl 2026

Ofnbökuð Ýsa í hvítlauk og basil, Bakaðir sætkartöflubitar, Bankabygg með papríku og lauk. | Súpa Agnes Sorel bætt með Brandy og
Oven baked Haddock in garlic and basil, baked sweet potatoes, Barley with paprika and onions | Soup Agnes Sorel with Brandy & bread

sunnudagur, 12. apríl 2026

St kalkúnarsnitsel með st-kartöflum (Pipar-steinselju), 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, 13. apríl 2026

St. kjötbúðingur 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, 14. apríl 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, 15. apríl 2026

Grísapottréttur, gulrætur, paprika í súrsætri sósu með hvítum hrisgrjónum, smábrauði og smjóri. | 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.

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 | heimþjónusta.

**fimmtudagur, 16. apríl 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, 17. apríl 2026**

St Kjúklingabringa Piri piri, kartöflur með smjöri og dilli, rótargrænmeti og Hvítvins-sinnepssósu. | Blómkálssúpa | Bláberja skyrdesert.

*Chicken breast Piri piri, potatoes butter and dill, root vegetables, White wine-mustard sauce. | Cauliflower soup | Blueberry skyrdesert.***laugardagur, 18. apríl 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, 19. apríl 2026**

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

*Baked pork shoulder with pepper sauce, sugar glazed potatoes and broccoli mix | Creamy made asparagus soup.***mánudagur, 20. apríl 2026**

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

*Fried Chicken Meatballs with Rice, Corn, Sesame Oil, Sweet and Sour Sauce, bread with butter. | Potato Soup.***þriðjudagur, 21. apríl 2026**

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

*Gratinated Haddock with Hollandaise sauce, Mexico mix vegetables, potatoes | Fruit pudding.***miðvikudagur, 22. apríl 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, 23. apríl 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, 24. apríl 2026**

Hamborgahryggur með sykurbúnuðum kartöflum, brokkolí-blöndu, og rauðvins-rjómasósu. | Sjávaréttarsúpa. | Sítrónufrómas.

*Smoked rack of pork, broccoli mix vegetables, Red wine sauce, sugar glazed potatoes | Seafood soup | Lemon fromage***laugardagur, 25. apríl 2026**

Þorskur gratíneraður með eplum og osti, Gratin kartöflur hvítlauks, bakaðar gulrætur. Sósa með osti (glútein), smábrauð | Blómkálssúpa

*Cod au gratin with apples and cheese, garlic au gratin potatoes, baked carrots. Sauce with cheese (gluten), small bread | Cauliflower***sunnudagur, 26. apríl 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***mánudagur, 27. apríl 2026**

Soðnar kjötfarsbollur með soðnum kartöflum og hvítkáli og jafningi. | Súrmjólk súpa með ávöxtum.

*Boiled meat balls with potatoes, boiled cabbage, sauce. | Soured milk with fruits.***þriðjudagur, 28. apríl 2026**

Ofnbakaður Þorskur með sætri kartöflumús, gulrótar smælki og sósu með fennel keim. | Aspássúpa

*Oven baked Cod with sweet potato mash, baby carrots and Fennel sauce. | Asparagus soup***miðvikudagur, 29. apríl 2026**

Grísnitsel með papriku krydduðum kartöflum, bl grænmeti, kjötsósu og hrásalatí. | Núðlusúpa (Rice vermicelli) Miso grænmeti.

*Pork schnitzel, potatoes with paprika seasoning, vegetables, sauce and coleslaw | Noodle soup (Rice Vermicelli) Miso***fimmtudagur, 30. apríl 2026**

Nætursaltaður þorskur með, soðnum kartöflum, gulrótar smælki, bræddu smjöri, rúgbrauðsneið og smjör. | Brauðsúpa.

*Over night salted cod with butter, potatoes, carrots, rye bread & butter | Bread soup.***laugardagur, 0. janúar 1900**

0

0

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.**