

**föstudagur, 1. maí 2026**

St kjúklingabringa taco-oregano. St kartöflur. Maískorn, gulrótar smælki. Okkar kokteilsósa. | Sveppasúpa. | Súkkulaðimús og pera.
Fr. Chicken Breast Taco Oregano. Fr. Potatoes. Corn grains, baby carrots. Our cocktail sauce. | Mushroom soup. | Chocolate mousse and

laugardagur, 2. maí 2026

St. þorskur í Corn flex, soðnar kartöflur, gulrætur, köld piparrótarsósa. | Drottningagrautur & tvíbaka.
Fr. cod in Corn flex, boiled potatoes, carrots, cold horseradish sauce. | Queen porridge & sandwich.

sunnudagur, 3. maí 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.

mánudagur, 4. maí 2026

Kindabjúga með uppstúf, soðnum kartöflum, grænum baunum. | Kakósúpa og tvíbaka.
Lamb sausage with white sauce, boiled potatoes, green beans. | Cocoa soup with rusk

þriðjudagur, 5. maí 2026

Plokkfiskur með kartöfluteningum með karry, rúgbrauðsneið og smjörstykki. | Heitur Sveskjugrautur.
Fish stew with diced potatoes & taste of curry, rye bread & butter | Prune pudding.

miðvikudagur, 6. maí 2026

Hakkað buff með kartöflumús, grænum baunum, kryddjurtarsósu, smábrauð og smjöri. | Grænmetissúpa.
Minced meat patty with mashed potato, green beans, creamy herb sauce with bun and butter | Vegetable soup.

fimmtudagur, 7. maí 2026

Djúpsteikt ýsuflök, steiktar kartöfur (salt, pipar & steinselja), hrísgrjónum, hvít Tartarsósa. | Karry-kókos súpa.
Deep fried haddock with sauce Tartar (white), rice, seared potatoes. | Curry-coconut soup.

föstudagur, 8. maí 2026

Sítrónu kryddað Lambalæri. St-kartöflur salt-pipar. Gulrótar teningar. Sveppasósa. | Aspas og kjúklinga súpa. | Mokka frámas & Lemon seasoned lamb. Pan fried potatoes. Carrot cubes. Mushroom sauce | Asparagus & chicken soup. | Mokkafrómasj and chocolate.

laugardagur, 9. maí 2026

Suðrænn Saltfiskur Ratatouille (Tómatar, kartöflur, laukur, rôtargrænmeti) og hrísgrjónum | Sætkartöflumauksúpa.
Southern salted cod with Ratatouille, rice | Sweet potato soup.

sunnudagur, 10. maí 2026

Reyktur Grísakambur (gljáður). St-kartöflum, blómkáli, sveppa-púrtvínssósu. | Ítölsk Lauksúpa.
Smoked Pork Combs (glazed). Fr-potatoes, cauliflower, mushroom-port wine sauce. | Italian onion soup.

mánudagur, 11. maí 2026

Asískur grísa hakkréttur, steikt hrísgrjón með eggjum, ostrusósa og fennel salat. | Gulróta og engifer súpa.
Asian pork mince dish, fried rice with eggs, oyster sauce and fennel salad. | Carrot and ginger soup.

þriðjudagur, 12. maí 2026

Léttsoðnað þorsstykki með bökuðum gulrótum, sætri kartöflumús og velouté sósu. | Sellerísúpa með Cheddarosti og koriander.
Lightly salted cod with baked carrots, sweet potato mash, Velouté sauce. | Celery soup with Cheddar & Coriander.

miðvikudagur, 13. maí 2026

Grísapottréttur í karry-kókos, og kanill (Indverskt), grænmeti, hvítkál, bambus, hrísgrjón og smábrauði | Kjúklinga og paprikusúpa.
Pork stew in curry-coconut & cinnamon (Indian) vegetables, cabbage, bamboo, rice and bun | Chicken & bell pepper soup.

fimmtudagur, 14. maí 2026

St. þorskur í raspi með blómkáli, soðnum kartöflum, sítrónubát, remólaðisósu. | Grjónagrautur með kanilsykri.
Breaded Cod with remoulade sauce, boiled potatoes, cauliflower and lemon | Pudding rice with cinnamon

föstudagur, 15. maí 2026

Grísasteik sinnepsgljáð, timian st-kartöflum, rjómalöguð sósa bætt með púrtvíni, sumarblöndu. | Sveppasúpa. | Súkkulaðimús.
Pork steak mustard glazed, thyme potatoes, creamy sauce with port wine, summer blend. | Mushroom soup. | Chocolate mousse.

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.

**laugardagur, 16. maí 2026**

St. Fiskur (Þorskur) og steiktur laukur með brúnni sósu, soðnum kartöflum og blómkáli. | Bláberjagrautur með tvíbökum.

Breaded Cod with seared onion, sauce, boiled potatoes and cauliflower | Blueberry soup with rusk

sunnudagur, 17. maí 2026

St kjúklingaleggur, maiskorn, franskar (Batakartöflur), hrásalat og kokteilsósu.

Baked chicken drumsticks, maize, fried potatoe wedges, Coleslaw and Icelandic sauce.

mánudagur, 18. maí 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, 19. maí 2026

St. Þorskur í Corn flex, soðnar kartöflur, gulrætur, köld piparrótarsósa. | Drottningagrautur & tvíbaka.

Fr. cod in Corn flex, boiled potatoes, carrots, cold horseradish sauce. | Queen porridge & sandwich.

miðvikudagur, 20. maí 2026

Kjúklingasnitset, 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, 21. maí 2026

Ofnbakaður Þorskur í Grískri Marineringu, Basmatí hrisgrjón, Tómat-karrysósa. | Blómkálssúpa bætt með rjómaosti.

Oven baked cod in Greek marinade, Basmati rice, Tomato-curry sauce | Cauliflower soup with cream cheese.

föstudagur, 22. maí 2026

Grísasteik sinnepsgljáð, timian st-kartöflum, rjómalöguð sósa bætt með þúrtvíni, sumarblöndu. | Sveppasúpa. | Súkkulaðímús.

Pork steak mustard glazed, thyme potatoes, creamy sauce with port wine, summer blend. | Mushroom soup. | Chocolate mousse.

laugardagur, 23. maí 2026

Saltfiskur (Þorskur) með soðnum kartöflum, gulrótum, rúgbrauði og smjöri. | Grjónagrautur, kanilsykur.

Salted Cod with boiled potatoes, carrots, rye bread & butter | Pudding rice with cinnamon

sunnudagur, 24. maí 2026

Roast-Beef (Naut). Parisarkartöflur, Broccole, Bernais-sósu | Sveppasúpa. | Kanelnúður.

Roast-Beef (Beef). Parisian potatoes, Broccole, Bernais sauce | Mushroom soup. | Cinnamon roll.

mánudagur, 25. maí 2026

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

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

þriðjudagur, 26. maí 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, 27. maí 2026

Ungverskt lamba gúllas í rjómasósu með grænmeti, sætri kartöflumús, smábrauð og smjöri. | Grænmetissúpa bætt með rjóma.

Hungarian lamb goulash with mashed sweet potatoes, vegetables, bun and butter. | Creamy made vegteable soup.

fimmtudagur, 28. maí 2026

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

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

föstudagur, 29. maí 2026

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

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

laugardagur, 30. maí 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, 31. maí 2026

St kalkúnarsnitset 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.

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.