

**mánudagur, 1. júní 2026**

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

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

þriðjudagur, 2. júní 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, 3. júní 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, 4. júní 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, 5. júní 2026

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

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

laugardagur, 6. júní 2026

Ofnsteikt Langa í hvítlauks og pipar marineringu, st kartöflum (pipar og salt), rôtargrænmeti, grænmetissósu. | Tómatúsúpa (Vegan súpa).

Oven baked Ling marinated in garlic & pepper, seared potatoes, root vegetables, Italian sauce. | Tomato soup (Vegan).

sunnudagur, 7. júní 2026

Roast-Beef (Naut) eldhúskalt. Kartöflusalat, Brocoli, Steikarsósa (köld) | Chia-Súkkulaðigrautur | Pecan Vínabrauð.

Roast-Beef (Beef) kitchen cold. Potato salad, Brocoli, Steak sauce (cold) | Chia Chocolate Porridge | Pecan Pastry.

mánudagur, 8. júní 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, 9. júní 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, 10. júní 2026

Grisabuff með steiktum lauk og sveppum, grænar baunir, sveppasósu, st.kartöflum. | Tómatúsúpa.

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

fimmtudagur, 11. júní 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, 12. júní 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, 13. júní 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

sunnudagur, 14. júní 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, 15. júní 2026

Kindabjúga með uppstúf, soðnum kartöflum, grænum baunum. | Kakósúpa og tvíbaka.

Lamb sausage with white sauce, boiled potatoes, green beans. | Cocoa soup with rusk

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 | heimapjónusta.

**Þriðjudagur, 16. júní 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, 17. júní 2026

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

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

fimmtudagur, 18. júní 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, 19. júní 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, 20. júní 2026

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

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

sunnudagur, 21. júní 2026

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

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

mánudagur, 22. júní 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, 23. júní 2026

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

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

miðvikudagur, 24. júní 2026

Mexíkóskur kjúklinga réttur með hrísgrjónum Nachos og ostasósu. Baquette brauð og smjöri. | Grænmetissúpa með rjóma.

Mexican chicken dish with rice, nachos and cheese sauce. Baquette bread and butter. | Vegetable soup with cream.

fimmtudagur, 25. júní 2026

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

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

föstudagur, 26. júní 2026

Bakaður Þorskhakki með hvítlauk, ristugu hvítkáli, smjör Dill kartöflur, sósa með fennel. | Aspásúpa. | Donuts.

Baked cod neck with garlic, roasted cabbage, butter Dill potatoes, sauce with fennel. | Asparagus soup. | Donuts.

laugardagur, 27. júní 2026

Bakaður Steinbítur. Hrísgjón og gulrótur teningar, hvítvíns piparsósa og soðnum kartöflum. | Grísk kartöflusúpa.

Baked catfish. rice and carrot cubes, white wine pepper sauce and boiled potatoes. | Greek potato soup.

sunnudagur, 28. júní 2026

Steikt lambalæri með grænum baunum(ORA), sykurbúnuðum kartöflum, rabbabarasultu og rauðvíssósu. | Sjávaréttarsúpa.

Roast leg of lamb with green beans (ORA), sugar-browned potatoes, jam and red onion sauce. | Seafood soup.

mánudagur, 29. júní 2026

Kjúklingapottrettur, (sveppir, papríka, græn-baunir, gulrætur, maiskorn), hrísgrjón, smábrauð, smjör. | Karry-kókos súpa.

Chicken stew with mushroom, bell pepper, carrots, green beans, maize, rice, bun and butter. | Curry-coconut soup.

Þriðjudagur, 30. júní 2026

Nætusaltaðir Þorskbítar 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.*

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.