



Vikan no : 25

**mánudagur, 15. júní 2026**

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

*Lamb sausage with white sauce, boiled potatoes, green beans and orange | Cocoa soup with rusk*

2 Plokkfiskur (þorskur) Gratin með Osta og Bernaise sósu, hrásalati, appelsínubátur, Rúgbrauð

*Stew (cod) Gratin with cheese and Bernaise sauce, coleslaw, apple wedge, rye bread*

3 Bláberja Skyrskál. 560g Bláber, epli, jarðaber, banani, kókosflögur.

*Blueberry Skyr bowl. 560g Blueberries, apples, strawberries, bananas, coconut flakes.*

4 Gyoza (Dumplings-grísakjöt) Edamame soyjabaunir. Sesamolía. Teriakísósa. Kimchi salat (smá spice) | Chia-Súkkulaðigratur.

*Gyoza (Dumplings-pork) Edamame soybeans. Sesame oil. Teriac sauce. Kimchi salad (a little spice) | Chia-chocolate porridge.*

5 Lasagna með hvítlauksbrauði og hrásalati. | Ávaxtarbakki Banani og appelsínubátur.

*Lasagna with minced meat, garlic bread, and Coleslaw | Fruits, Banana & orange.*

6 Sloppy Joe í bátabrauði með sýrðum gúrkum, franskar kartöflur og koktelsósa og hrásalati.

*Sloppy Joe in Sub with pickles, french fries and cocktail sauce and coleslaw.*

7 Pizza með Pepperoni, Papriku & Rjómaosti. // Pizza with Pepperoni, Bell pepper & cream cheese.

8 Kjúklingaleggir. Klettasalat, gulrætur, maiskorn. Egg, blómkál, Parísarkartöflur. Hvítlaukssósa.

*Chicken legs. Rocket lettuce, carrots, corn grains. Eggs, cauliflower, Parisian potatoes. Garlic sauce.*

9 Vegan snitsel. Klettasalat, gulrætur, maiskorn. Blómkál, Parísarkartöflur. Hvítlaukssósa.

*Vegan snitsel. Rocket lettuce, carrots, corn grains. Cauliflower, Parisian potatoes. garlic sauce.*

**Þriðjudagur, 16. júní 2026**

1 Kjúklinga læri í Tikka masala meringu, hrisgrjón, grænmeti, jógúrt dressing. | Drottningagrautur.

*Chicken thighs in tikka masala meringue, rice, vegetables, yogurt dressing. | Queen's porridge.*

2 St. þorskur Munier. Bacon og blaðlauk, soðnar kartöflur, gulrætur, smjör. | Drottningagrautur.

*Oven baked Cod Munier. Bacon & leek, boiled potatoes, carrots, butter. | Raspberry/strawberry soup.*

3 Bláberja Skyrskál. 560g Bláber, epli, jarðaber, banani, kókosflögur.

*Blueberry Skyr bowl. 560g Blueberries, apples, strawberries, bananas, coconut flakes.*

4 Gyoza (Dumplings-grísakjöt) Edamame soyjabaunir. Sesamolía. Teriakísósa. Kimchi salat (smá spice) | Chia-Súkkulaðigratur.

*Gyoza (Dumplings-pork) Edamame soybeans. Sesame oil. Teriac sauce. Kimchi salad (a little spice) | Chia-chocolate porridge.*

5 Lasagna með hvítlauksbrauði og hrásalati. | Ávaxtarbakki Banani og appelsínubátur.

*Lasagna with minced meat, garlic bread, and Coleslaw | Fruits, Banana & orange.*

6 Sloppy Joe í bátabrauði með sýrðum gúrkum, franskar kartöflur og koktelsósa og hrásalati.

*Sloppy Joe in Sub with pickles, french fries and cocktail sauce and coleslaw.*

7 Pizza með Pepperoni, Papriku & Rjómaosti. // Pizza with Pepperoni, Bell pepper & cream cheese.

8 Tortillakaka,(skinka,paprika,chilli,rauðlauk), Hrisgrjón-(gulrætur, sellerý, blaðlaukur), Salsa-salat, rjómalöguð Salsasósa, Melónubiti.

*Tortilla cake, (ham, peppers, chilli, red onion), rice-(carrots, celery, leeks), salsa-salad, creamy salsa sauce, melon pieces.*

9 Tortillakaka,(oumph,paprika,chilli,rauðlauk), Hrisgrjón-(gulrætur, sellerý, blaðlaukur), Salsa-salat, Salsasósa, Melónubiti.

*Tortilla cake, (oumph, paprika, chilli, red onion), Rice-(carrots, celery, leeks), Salsa-salad, Salsa sauce, Melon pieces.*

**miðvikudagur, 17. júní 2026**

1 Grísasnitsel með kryddsósu, St-kartöflum, grænmetis blanda og Asísku núðlusalati. | Aspas og kjúklinga súpa.

*Pork schnitzel with pan fried potatoes, vegetables and Asian noodle salat | Asparagus & chicken soup.*

2 Rauður dagur

*Public holiday, meal not available*

3 Rauður dagur

*Rauður dagur*

4 Rauður dagur

*Rauður dagur*

5 Lasagna með hvítlauksbrauði og hrásalati. | Ávaxtarbakki Banani og appelsínubátur.

*Lasagna with minced meat, garlic bread, and Coleslaw | Fruits, Banana & orange.*

6 Rauður dagur

*Rauður dagur*

7 Rauður dagur

8 Rauður dagur

*Rauður dagur*

9 Rauður dagur

*Rauður dagur*



Vikan no : 25

**fríttudagur, 18. júní 2026**

- 1 Bratwurst pylsur 2st, beikon, eggjakaka, lauk, kartöflur, Pickles, bakaðar-baunir, tómatsósa, smábrauð og smurostur.  
*Bratwurst (2 sausages), bacon, Omelette, onion, potatoes, pickles, baked beans, Ketchup, bun & Cream cheese*
- 2 Ofnbakaður Þorskur í humarsósu með brokkolí, soðnum kartöflum og sósu. | Eplagrautur.  
*Oven baked cod in lobster sauce with broccoli, boiled potatoes and sauce. | Apple porridge.*
- 3 Bláberja Skyrskál. 560g Bláber, epli, jarðaber, banani, kókosflögur.  
*Blueberry Skyr bowl. 560g Blueberries, apples, strawberries, bananas, coconut flakes.*
- 4 Gyoza (Dumplings-grísakjöt) Edamame soyjabaunir. Sesamolía. Teriakisósa. Kimchi salat (smá spice) | Chia-Súkkulaðigrautur.  
*Gyoza (Dumplings-pork) Edamame soybeans. Sesame oil. Teriac sauce. Kimchi salad (a little spice) | Chia-chocolate porridge.*
- 5 Lasagna með hvítlauksbrauði og hrásalati. | Ávaxtarbakki Banani og appelsínubátur.  
*Lasagna with minced meat, garlic bread, and Coleslaw | Fruits, Banana & orange.*
- 6 Sloppy Joe í bátabrauði með sýrðum gúrkum, franskar kartöflur og koktelsósa og hrásalati.  
*Sloppy Joe in Sub with pickles, french fries and cocktail sauce and coleslaw.*
- 7 Pizza með Pepperoni, Papríku & Rjómaosti. // Pizza with Pepperoni, Bell pepper & cream cheese.
- 8 Kjúklingalæri Tandoori, bakaðr gulrætu, sumarsalat, Tómatar, Egg, hvítlaukkssósa, Naan brauð.  
*Chicken Thighs Tandoori, Baked Carrot, Summer Salad, Tomatoes, Egg, Garlic Sauce, Naan Bread.*
- 9 Steikt Oump! með Tandoori, bakaðr gulrætu, sumarsalat, Melóna, hvítlaukkssósa, Naan brauð.  
*Fried Oump! with tandoori, baked carrot, summer salad, melon, garlic sauce, naan bread.*

**föstudagur, 19. júní 2026**

- 1 St. Kalkúnabringa, appelsínusósa, bl-grænmeti, St-Kartöflur. Sætkartöflumauksúpa. Panna Cotta & jarðaberjasósa.  
*Baked turkey breast, orange sauce, vegetables, potatoes. Sweet potato soup. Panna Cotta & strawberry sauce*
- 2 Bökuð Langa í Grískri Marineringu, Basmatí hrísgrjón, Tómat-karrysósa. | Focaccia Brauð. Panna Cotta  
*Baked Ling in Greek marinade, Basmati rice, Tomato-curry sauce | Focaccia Bread. Panna Cotta.*
- 3 Bláberja Skyrskál. 560g Bláber, epli, jarðaber, banani, kókosflögur.  
*Blueberry Skyr bowl. 560g Blueberries, apples, strawberries, bananas, coconut flakes.*
- 4 Gyoza (Dumplings-grísakjöt) Edamame soyjabaunir. Sesamolía. Teriakisósa. Kimchi salat (smá spice) | Chia-Súkkulaðigrautur.  
*Gyoza (Dumplings-pork) Edamame soybeans. Sesame oil. Teriac sauce. Kimchi salad (a little spice) | Chia-chocolate porridge.*
- 5 Lasagna með hvítlauksbrauði og hrásalati. | Ávaxtarbakki Banani og appelsínubátur.  
*Lasagna with minced meat, garlic bread, and Coleslaw | Fruits, Banana & orange.*
- 6 Sloppy Joe í bátabrauði með sýrðum gúrkum, franskar kartöflur og koktelsósa og hrásalati.  
*Sloppy Joe in Sub with pickles, french fries and cocktail sauce and coleslaw.*
- 7 Pizza með Pepperoni, Papríku & Rjómaosti. // Pizza with Pepperoni, Bell pepper & cream cheese.
- 8 Kebab (kalkún) í paninibrauði, spínatblöð. Steiktir sveppir ,laukur og paprika, Kebab sósu), Sætkartöflufranskar, Kebab sósa.  
*Kebab (turkey) in panini bread, spinach leaves. Fried mushrooms, onions and peppers, Kebab sauce), Sweet potato chips, Kebab sauce.*
- 9 Kebab (Oumph") í Panini brauði spínatblöð. St- sveppir, laukur og paprika, Sætkartöflufranskar, Kebab sósa.  
*Kebab (Oumph") in Panini bread, spinach leaves. Fried mushrooms, onions and peppers. Sweet potato chips, Kebab sauce.*

**laugardagur, 20. júní 2026**

- 1 Djúpsteykt ýsa, hrísgrjón og súrsæt sósa, kartöflur | Grísk Kartöflumauksúpa og smábrauð.  
*Deep fried haddock, rice and sweet and sour sauce, potatoes | Greek mashed potato soup and small bread.*
- 2 St.kjúklingur (leggir) með ofnbökuðu blómkáli, franskar og chilli majósósa, | Hentar fyrir keto -franskar.  
*Baked chicken (drumstick & thigh), oven baked cauliflower, french fries, chilli mayo sauce, | Suitable for Keto -fries*

**sunnudagur, 21. júní 2026**

- 1 Kjúklingasnitset. Smjör-gljáðar kartöflur, Gr-baunir, rjómasósa bætt með dijon og hrásalati. | Sellerísúpa með Cheddarosti, kóriander.  
*Chicken schnitzel with green beans, glazed potatoes, Dijon-mushroom sauce and cabbage salad | Cellerly soup with cheddar & coriander*
- 2 Plokkfiskur (þorskur) Gratin með Ostá og Bernaise sósu, hrásalati, appelsínubátur, Rúgbrauð  
*Stew (cod) Gratin with cheese and Bernaise sauce, coleslaw, apple wedge, rye bread*

**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 matseðill á ensku