


miðvikudagur, 1. júlí 2026

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

fimmtudagur, 2. júlí 2026

Djúpsteikt ýsuflök með bleikri tartarsósu, hrisgrjónum, gufus.kartöflum. | Gulróta og engifer súpa.
Deep fried haddock fillets with pink tartar sauce, rice, steamed potatoes. | Carrot and ginger soup.

föstudagur, 3. júlí 2026

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

laugardagur, 4. júlí 2026

Ýsa í hvítlauk og basil, Bökuð Sætkartafla, Bankabygg papriku og laukur. | Súpa Agnes Sorel með Brandý og Smábrauð.
Haddock in garlic and basil, Baked sweet potato, Barley peppers and onions. | Soup Agnes Sorel with Brandy and Small Bread.

sunnudagur, 5. júlí 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, 6. júlí 2026

St. kjötbúdingur 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, 7. júlí 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, 8. júlí 2026

Grísapotrrettur, gulrætur, paprika í súrsætri sósu með hvítum hrisgrjónum, smábrauði og smjöri. | 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.

fimmtudagur, 9. júlí 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, 10. júlí 2026

St Kjúklingabringa Piri piri, kartöflur með smjöri og dilli, rótargrænmeti og Hvítvíns-sinnepssósu. | Blómkálsúpa | Bláberja skyrdesert.
Chicken breast Piri piri, potatoes butter and dill, root vegetables, White wine-mustard sauce. | Cauliflower soup | Blueberry skyrdesert.

laugardagur, 11. júlí 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, 12. júlí 2026

Grísabógsteik með brúnni kryddsósu, sykurbúnuðum kartöflum, broccoli blöndu. | Aspásúpa bætt með rjóma.
Baked pork shoulder with pepper sauce, sugar glazed potatoes and broccoli mix | Creamy made asparagus soup.

mánudagur, 13. júlí 2026

St-Kjúklingabollur með hrisgrjónum, mais og sesamolíu, Súrsæt sósa, smámbräuði og smjöri. | Kartöflusúpa.
Fried Chicken Meatballs with Rice, Corn, Sesame Oil, Sweet and Sour Sauce, bread with butter. | Potato Soup.

þriðjudagur, 14. júlí 2026

Gratíneruð Ýsa, soðnar kartöflur með grænmetisblöndu (mexikó) og Hollandissósu. | Heitur Ávaxtagrautur.
Gratinated Haddock with Hollandaise sauce, Mexico mix vegetables, potatoes | Fruit pudding.

miðvikudagur, 15. júlí 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.

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.


fimmtudagur, 16. júlí 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, 17. júlí 2026

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

Smoked rack of pork, broccoli mix vegetables, Red wine sauce, sugar glazed potatoes | Seafood soup | Lemon fromage

laugardagur, 18. júlí 2026

Þorskur gratíneraður með eplum og osti, Grátín 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, 19. júlí 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, 20. júlí 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, 21. júlí 2026

Ofnbakaður Þorskur með sætri kartöflumús, blómkáli og sósu með fennel keim. | Aspassúpa

Oven-baked cod with sweet mashed potatoes, cauliflower and sauce with a hint of fennel. | Asparagus soup

miðvikudagur, 22. júlí 2026

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

Pork schnitzel, potatoes with paprika seasoning, vegetables, sauce and coleslaw | Noodle soup (Rice Vermicelli) Miso

fimmtudagur, 23. júlí 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.

föstudagur, 24. júlí 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, 25. júlí 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, 26. júlí 2026

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

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

mánudagur, 27. júlí 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, 28. júlí 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, 29. júlí 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, 30. júlí 2026

Djúpsteikt ýsuflök, steiktur kartöflur (salt, pipar & steinselja), hrísgrjónum, hvít Tartarsósa. | Karry-kókos súpa.

Deep fried haddock with sauce Tartar (white), rice, seared potatoes. | Curry-coconut soup.

föstudagur, 31. júlí 2026

Sítrónu kryddað Lambalæri. St-kartöflur salt-pipar. Gulrótar teningar. Sveppasósa. | Aspas og kjúklinga súpa. | Mokka frómas &

Lemon seasoned lamb. Pan fried potatoes. Carrot cubes. Mushroom sauce | Asparagus & chicken soup. | Mokkafromasj and chocolate.

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.