



Vikan no : 32

mánudagur, 3. ágúst 2026	
1	St. kjötfarsbollur með sumarblöndu, lauksteiktum kartöflum, brúnni sósu og sultu. Gulróta-engifer súpa. <i>Pan fried meatballs with vegetables, potatoes, cream sauce and jam Ginger-carrot soup</i>
2	Steiktur lax með svörtum pipar, Dill gljádard kartöflur, spergilkáli og Hollandissósu. Gulróta-engifer súpa <i>Salmon baked with black peppers, butter glazed potatoes with Dill, broccoli and Hollandaise sauce carrot and ginger soup</i>
3	Rauður dagur <i>Public holiday, meal not available</i>
4	Rauður dagur <i>Public holiday, meal not available</i>
5	Rauður dagur <i>Public holiday, meal not available</i>
6	Rauður dagur <i>Public holiday, meal not available</i>
7	Rauður dagur
8	Rauður dagur <i>Public holiday, meal not available</i>
9	Rauður dagur <i>Public holiday, meal not available</i>
Þriðjudagur, 4. ágúst 2026	
1	Ferskt kjúklingasalat með Pasta, Kjúkling, Icebergsalati, tómát, osti, eggj og gúrkum, brauð og grófkorna sinnepssósa. Jarðaberja súrmjólkssúpa. <i>Fresh chicken salad with pasta, tomatoes, cheese, cucumber, seeded mustard sauce and bun Strawberry soured milk</i>
2	Léttstíltuð þorskestykki með bökuðum gulrótum, sætri kartöflumús og velouté sósu Sellerísúpa með Cheddarosti og koriander. <i>Lightly salted cod with baked carrots, sweet potato mash, Velouté sauce. Celery soup with Cheddar & Coriander.</i>
3	St. Kjúklinganaggar með maiskorni, Frönskum kartöflum, koktelsósu & ávöxt. <i>Fried Chicken nuggets with corn, French fries, cocktail sauce & fruit.</i>
4	Lasagna með hvítlauksbrauði og hrásalati. Ávaxtarbakki Banani og appelsínubátur. <i>Lasagna with minced meat, garlic bread, and Coleslaw Fruits, Banana & orange.</i>
5	Grillaður kjúklingur (leggir) , Báta-(franskar) kartöflur, kokteilsósa, og hrásalat. <i>Baked chicken (drumstick), fried potato wedges, cabbage salad and Icelandic sauce .</i>
6	Jarðaberja Skyrskál, með bláber, jarðaberjum, banana og möndluflögur <i>Strawberry Skyrskál, with blueberries, strawberries, banana and almond flakes</i>
7	Pizza með nautahakki, Bacon, lauk & osti. // Pizza with ground beef, bacon, onion & cheese.
8	Ristuð Tortilla með Kalkún, rjómaosti, tómati, rauðlauk, káli, chillimajó. Sætkatöflu stautar, basmati grjón og melónubiti. <i>Toasted tortilla with turkey, cream cheese, tomato, red onion, lettuce, chilli jó. Sweetener sticks, basmati rice and melon bites.</i>
9	Ristuð Tortilla með Oump, Salsasósu, tómati, rauðlauk, káli, chillimajó. Sætkatöflu stautar, basmati grjón og melónubiti. <i>Toasted tortilla with oump, salsa sauce, tomato, red onion, lettuce, chilli jó. Sweetener sticks, basmati rice and melon bites.</i>
miðvikudagur, 5. ágúst 2026	
1	Grísapottréttur í kókos-karrý-kanill (Indverskt þema), grænmeti, hvítkál, hrisgrjón, smábrauði, ávöxtur árstíðar. Kjúklinga og paprikusúpa. <i>Pork stew in coconut-curry-cinnamon (Indian theme), vegetables, cabbage, rice, bread, seasonal fruit. Chicken & bell pepper soup.</i>
2	Steiktur fiskibollur með léttþippraðri lauksósu, gulrótum, smjörgljáðum kartöflum og gúrkusalati. Kjúklinga og paprikusúpa <i>Pan fried fish balls with light peppered onion sauce, butter glazed potatoes and Pickles. chicken and paprika soup</i>
3	St. Kjúklinganaggar með maiskorni, Frönskum kartöflum, koktelsósu & ávöxt. <i>Fried Chicken nuggets with corn, French fries, cocktail sauce & fruit.</i>
4	Lasagna með hvítlauksbrauði og hrásalati. Ávaxtarbakki Banani og appelsínubátur. <i>Lasagna with minced meat, garlic bread, and Coleslaw Fruits, Banana & orange.</i>
5	Grillaður kjúklingur (leggir) , Báta-(franskar) kartöflur, kokteilsósa, og hrásalat. <i>Baked chicken (drumstick), fried potato wedges, cabbage salad and Icelandic sauce .</i>
6	Jarðaberja Skyrskál, með bláber, jarðaberjum, banana og möndluflögur <i>Strawberry Skyrskál, with blueberries, strawberries, banana and almond flakes</i>
7	Pizza með nautahakki, Bacon, lauk & osti. // Pizza with ground beef, bacon, onion & cheese.
8	Bakaður Lax, Bankabygg & skorið grænmeti, Radísur, Gulrætur, Ferskt Brocoli og kartöflumælki, hvítlauksdressing. <i>Baked Salmon, Barley & Cut Vegetables, Radishes, Carrots, Fresh Brocoli and Baby Potatoes, Garlic Dressing.</i>
9	Steikt Tofu, Bankabygg & skorið grænmeti, Radísur, Gulrætur, kartöflumælki, Ferskt Brocoli og hvítlauksdressing. <i>Fried Tofu, Barley & Cut Vegetables, Radishes, Carrots, Potatoes, Fresh Brocoli and Garlic Dressing.</i>



Vikan no : 32

fimmtudagur, 6. ágúst 2026

- Eggjanúðlur í Teriyakisósu með grísastrimlum, grænmeti og brauði |
Egg noodles in Teriyaki sauce with pork, vegetables and bread roll
- St. þorskur í raspi með blómkáli, soðnum kartöflum, sitrónubát, remólaðisósu. | Grjónagrautur með kanilsykri.
Breaded Cod with remoulade sauce, boiled potatoes, cauliflower and lemon | Pudding rice with cinnamon
- St. Kjúklinganaggar með maiskorni, Frönskum kartöflum, koktelsósu & ávöxt.
Fried Chicken nuggets with corn, French fries, cocktail sauce & fruit.
- Lasagna með hvítlauksbrauði og hrásalati. | Ávaxtarbakki Banani og appelsínubátur.
Lasagna with minced meat, garlic bread, and Coleslaw | Fruits, Banana & orange.
- Grillaður kjúklingur (leggir) , Báta-(franskar) kartöflur, kokteilsósa, og hrásalat.
Baked chicken (drumstick), fried potato wedges, cabbage salad and Icelandic sauce .
- Jarðaberja Skyrskál, með bláber, jarðaberjum, banana og möndluflogur
Strawberry Skyrskál, with blueberries, strawberries, banana and almond flakes
- Pizza með nautahakki, Bacon, lauk & osti. // Pizza with ground beef, bacon, onion & cheese.
- St. Nautastrimlar (timian,oregano,hvítlauk,pipar,lime) á Kínverskar kryddnúðlur (soja-pipar), sumarsalat, spergilkál, melónubátur.
St. Beef strips (thyme, oregano, garlic, pepper, lime) on Chinese spice noodles (soy-pepper), summer salad, broccoli, melon wedge.
- St. Oumph! strimlar (timian,oregano,hvítlauk,pipar,lime), Kínverskar kryddnúðlur (soja-pipar), sumarsalat, spergilkál, melónubátur.
Fried Oumph! strips (thyme,oregano,garlic,pepper,lime), Chinese spice noodles (soy-pepper), summer salad, broccoli, melon.

föstudagur, 7. ágúst 2026

- Sinnepsgljád gríasteik. St.kartöflur, tímian, rjómaloðuð sósa með púrtvíni, sumarblöndu og rauðbeðum. | Sveppasúpa. | Súkkulaðimuffins
Mustard-glazed pork steak. Potatoes, thyme, creamy sauce with port, summer mix and beetroot. | Mushroom soup. | Chocolate muffins
- St. karfi. Rjómasósa með fennel keim. St. Kartöflum, broccole og hvítkáls-maíssalati. | Sveppasúpa. | Súkkulaðimuffins
Fried. Redfish. Cream sauce with a hint of fennel. Fr. Potatoes, broccole and cabbage-corn salad. | Mushroom soup. | Chocolate muffins.
- St. Kjúklinganaggar með maiskorni, Frönskum kartöflum, koktelsósu & ávöxt.
Fried Chicken nuggets with corn, French fries, cocktail sauce & fruit.
- Lasagna með hvítlauksbrauði og hrásalati. | Ávaxtarbakki Banani og appelsínubátur.
Lasagna with minced meat, garlic bread, and Coleslaw | Fruits, Banana & orange.
- Grillaður kjúklingur (leggir) , Báta-(franskar) kartöflur, kokteilsósa, og hrásalat.
Baked chicken (drumstick), fried potato wedges, cabbage salad and Icelandic sauce .
- Jarðaberja Skyrskál, með bláber, jarðaberjum, banana og möndluflogur
Strawberry Skyrskál, with blueberries, strawberries, banana and almond flakes
- Pizza með nautahakki, Bacon, lauk & osti. // Pizza with ground beef, bacon, onion & cheese.
- Kebab vefja (lamb), spínatblöð, gúrka, tómatur, rauðlaukur, Kebab sósu), hrísgrjón, appelsína, Kebab sósa.
Kebab wrap (lamb), spinach leaves, cucumber, tomato, red onion, kebab sauce), rice, orange, kebab sauce.
- Kebab vefja (Oumph") spínatblöð, gúrka, tómatur, kjúklingabauni, rauðlaukur, Kebab sósu), hrísgrjón, appelsína, Kebab sósa.
Kebab wrap with Oumph", spinach, cucumber, tomato, chick peas, sprinkle of Kebab yogurt sauce, rice, orange, Kebab yogurt sauce.

laugardagur, 8. ágúst 2026

- Lasagna með hvítlauksbrauði og hrásalati. | Ávaxtarbakki Banani og appelsínubátur.
Lasagna with minced meat, garlic bread, and Coleslaw | Fruits, Banana & orange.
- St. Fiskur (Þorskur) og steiktur laukur með brúnni sósu, soðnum kartöflum, blómkáli | Bláberjagrautur með tvíbökum.
Breaded Cod with seared onion, sauce, boiled potatoes, cauliflower | Blueberry soup with rusk

sunnudagur, 9. ágúst 2026

- St kjúklingaleggur, maiskorn, franskar (Batakartöflur), hrásalat og kokteilsósu. | Ávaxtapastasalat | Kanelnúður.
Baked chicken drumsticks, maize, fried potatoe wedges, Coleslaw and Icelandic sauce | Fruit salad with pasta | Cinnamon bun.
- Fiskur(þorskur) og franskar með Tartarsósu hvít, grænum baunum og sitrónubát.
Fish & chips (Cod) with sauce Tartar (white), green beans and lemon.

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