


laugardagur, 1. ágúst 2026

Suðrænn Saltfiskur Ratatouille (Tómatar, kartöflur, laukur, rótargrænmeti) og hrísgrjónum| Sætkartöflumauksúpa.

Southern salted cod with Ratatouille, rice | Sweet potato soup.

sunnudagur, 2. ágúst 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, 3. ágúst 2026

St. kjötfarsbollur með sumarblöndu, lauksteiktum kartöflum, brúnni sósu, og sultu. | Gulróta-engifer súpa.

Pan fried meatballs with vegetables, potatoes, cream sauce and jam | Ginger-carrot soup

þriðjudagur, 4. ágúst 2026

Léttisöltuð þorsstykki með bökuðum gulrótum, sætri kartöflumús og velouté sósu. | Sellerísúpa með Cheddarosti og koriander.

Lightly salted cod with baked carrots, sweet potato mash, Velouté souce. | Celery soup with Cheddar & Coriander.

miðvikudagur, 5. ágúst 2026

Grísapotrrettur í karrý-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, 6. ágúst 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, 7. ágúst 2026

Grísasteik sinnepsgljáð, timian st-kartöflum, rjómalöguð sósa með púrtvíni, sumarblöndu. | Sveppasúpa. | Súkkulaði muffins.

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

laugardagur, 8. ágúst 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, 9. ágúst 2026

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

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

mánudagur, 10. ágúst 2026

Lamba Karrý -kókos gúllas með grænmeti. Hrísgjón, soðnum kartöflum og Naan brauði. | Grísk Kartöflusúpa.

Lamb Curry – coconut goulash with vegetables. Rice, boiled potatoes and Naan bread. | Greek potato soup.

þriðjudagur, 11. ágúst 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, 12. ágúst 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, 13. ágúst 2026

Ofnbakaður Þorskur í Grískri Marineringu, Basmatí hrísgrjón, Tómat-karrýsósa. | Blómkálssúpa bætt með rjómaosti.

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

föstudagur, 14. ágúst 2026

St. Kalkúnabringa með Mildri Piparsósu, brokoli, st kartöflur með kryddjurtum. | Súpa Agnes Sorel með brandý. | Kleinuhringur lítill.

Fr.Turkey breast. Mild pepper sauce, broccoli, potatoes & herbs. | Soup Agnes Sorel with brandy. | A small donut.

laugardagur, 15. ágúst 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

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.



sunnudagur, 16. ágúst 2026

Roast-Beef (Naut). Parísarkartöflur, Broccole, Bernais-sósu | Sveppasúpa. | Kanelsnúður.

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

mánudagur, 17. ágúst 2026

Íslensk Kjötsúpa með (Lambakjöti, kartöflum og rófum) brauði

Icelandic meat soup (lamb, swede, potatoes, vegetables), bread bun

þriðjudagur, 18. ágúst 2026

Plokkfiskur með kartöfluteningum, rúgbrauði | Vanillubúðingur með jarðaberjagraut.

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

miðvikudagur, 19. ágúst 2026

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

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

fimmtudagur, 20. ágúst 2026

Djúpsteikt ýsuflök með bleikri tartarsósu, hrisgrjónum, gufus.kartöflum og sítrónubát. | Ministrone súpa

Deep fried haddock with sauce Tartar (pink), rice, potatoes & lemon | ministrone soup

föstudagur, 21. ágúst 2026

Hamborgahryggur, villisveppasósa, st.kartöflur (salt-pipar), Romanesko grænmeti. | Ítölsk lauksúpa | Vínabrauð með vanillu.

Smoked rack of pork, wild mushroom sauce, potatoes (salt-pepper), Romanesco vegetables. | Italian onion soup | Viennese bread with

laugardagur, 22. ágúst 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, 23. ágúst 2026

St kalkúnarsnitset 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, 24. ágúst 2026

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

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

þriðjudagur, 25. ágúst 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, 26. ágúst 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, 27. ágúst 2026

St. Þorskbítar í raspi með rjómakarrysósu, hrisgrjónum og kartöflum. | Sætkartöflumauksúpa.

Fried.Cod pieces in breadcrumbs with cream curry sauce, rice and potatoes. | Sweet potato puree soup.

föstudagur, 28. ágúst 2026

Ofnbakaður lax með Toskana blöndu, smjörgljáðum kartöflum, sósu með fennel keim. | Aspásúpa bætt með rjóma. | Kanelsnúður.

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

laugardagur, 29. ágúst 2026

Ofnbakaður Þorskur í humarsósu, soðnar kartöflum, brokkólí og sósa | Eplagrautur.

Oven baked cod in lobster sauce, boiled potatoes, broccoli and sauce | Apple porridge.

sunnudagur, 30. ágúst 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, 31. ágúst 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.

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.