


fimmtudagur, 1. október 2026

Soðin ýsuflök með soðnum kartöflum, gulrótum, | Grjónagrautur, kanilsykur og Lifrapylsa.

Boiled haddock fillets with boiled potatoes, carrots, | Porridge, cinnamon sugar and Liver sausage.

föstudagur, 2. október 2026

Steiktur Kjúklingur Piri piri, kartöflur með smjöri og dilli, rötargrænmeti og Hvítvins-sinnepssósu. | Blómkálssúpa | smákökur með

St Kjúklingur Piri piri, kartöflur með smjöri og dilli, rötargrænmeti og Hvítvins-sinnepssósu. | Blómkálssúpa | chocolate chip cookies.

laugardagur, 3. október 2026

Steikt ýsa í raspi með steiktum lauk, soðnum kartöflum, blómkáli og remólaðisósu. | Heitur Sveskjugrautur.

Fried haddock in breadcrumbs with fried onions, boiled potatoes, cauliflower and remolade sauce. | Hot prune porridge.

sunnudagur, 4. október 2026

Grísabógsteik með brúnni kryddsósu, sykurbrúnuðum kartöflum, broccoli blöndu. | Aspásúpa bætt með rjóma.

Baked pork shoulder with pepper sauce, sugar glazed potatoes and broccoli mix | Creamy made asparagus soup.

mánudagur, 5. október 2026

St-Kjúklingabollur með hrisgrjónum, mais og sesamolíu, Súrsæt sósa, smábrauði og smjöri. | Kartöflusúpa.

Fried Chicken Meatballs with Rice, Corn, Sesame Oil, Sweet & Sour Sauce, bread with butter. | Potato Soup.

þriðjudagur, 6. október 2026

Gratíneruð Ýsa, soðnar kartöflur með grænmetisblöndu (mexikó) og Hollandissósu. | Heitur Ávaxtagrautur.

Gratinated Haddock with Hollandaise sauce, Mexico mix vegetables, potatoes | Fruit pudding.

miðvikudagur, 7. október 2026

Nautakjöt í Tandoori, hrisgrjónum, rötargrænmeti og smábrauði og smjöri. | Tómat súpa Vegan súpa.

Beef in tandoori, rice, root vegetables and small breads and butter. | Tomato soup Vegan soup.

fimmtudagur, 8. október 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, 9. október 2026

Hamborgahryggur, sykurbrúnaðar kartöflur, brokkoli-blönda, rauðvins-rjómasósa, | Sjávaréttarsúpa. | Súkkulaðimuffins.

Smoked rack of pork, sugar-browned potatoes, broccoli mix, red wine-cream sauce, | Seafood soup. | Chocolate muffins.

laugardagur, 10. október 2026

Gratíneraður Þorskur með osti, Gratin kartöflur hvítlauks, bakaðar gulrætur. Sósa með osti (glútein), smábrauð | Blómkálssúpa og

Cod au gratin with apples and cheese, garlic au gratin potatoes, baked carrots. Sauce with cheese (gluten), small bread | Cauliflower

sunnudagur, 11. október 2026

Steiktur. Kjúklingur, kartöflur, maiskorn, sveppasósa. | Súpa Agnes Sorel með rjóma og brandý.

Fried. Chicken, potatoes, corn grains, mushroom sauce. | Soup Agnes Sorel with cream and brandy.

mánudagur, 12. október 2026

Heitt Slátur (lifrapylsa og blóðmör) rófustappa og kartöflur, uppstúfur. Grjónagrautur og kanelsykur.

Hot Icelandic pudding (liver pudding and blood pudding), beetroot and potatoes, White sauce (Béchamel) with sugar. | Pudding rice

þriðjudagur, 13. október 2026

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

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

miðvikudagur, 14. október 2026

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

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

fimmtudagur, 15. október 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.

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.


föstudagur, 16. október 2026

Steiktur kjúklingur taco-oregano, st kartöflur, maískorn, gulrótum, kokteilsósa. | Sveppasúpa. | Maple Pecan Vínabrauð.

Fried chicken taco oregano, fr-potatoes, corn corn, carrots. cocktail sauce. | Mushroom soup. | Maple Pecan Pastry.

laugardagur, 17. október 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, 18. október 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, 19. október 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, 20. október 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, 21. október 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, 22. október 2026

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

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

föstudagur, 23. október 2026

Sítrónu kryddað Lamb. St-kartöflur salt-pipar. Gulrótar teningar. Sveppasósa. | Aspas og kjúklinga súpa. | Súkkulaðibrauð.

Lemon seasoned lamb. fried potatoes. Carrot cubes. Mushroom sauce | Asparagus & chicken soup. | Chocolate Bread.

laugardagur, 24. október 2026

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

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

sunnudagur, 25. október 2026

Reyktur Grísakambur (gljádur). St-kartöflum, blómkáli, sveppa-púrtvínssósu. | Ítölsk Lauksúpa.

Smoked Pork Combs (glazed). Fr-potatoes, cauliflower, mushroom-port wine sauce. | Italian onion soup.

mánudagur, 26. október 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, 27. október 2026

Léttisöltuð þorskestykki 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, 28. október 2026

Grísapotrrettur í karry-kókos, og kanill (Indverskt), grænmeti, hvítkál, bambus, hrísgrjón og smábrauði | Kjúklinga og papríkusúpa.

Pork stew in curry-coconut & cinnamon (Indian) vegetables, cabbage, bamboo, rice and bun | Chicken & bell pepper soup.

fimmtudagur, 29. október 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, 30. október 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, 31. október 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

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.