



mánudagur, 26. október 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 gljádár 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	St. Kjúklinganaggar með maiskorni, Maarud flögur Salt&Pipar, koktelsósu. Ávöxtur. <i>Fried Chicken nuggets with corn grains, Maarud Flakes Salt & Pepper, cocktail sauce. Fruit.</i>
4	Lasagna (naut) með hvítlauksbrauði. Kanilsnúður. <i>Lasagna (beef) with garlic bread. cinnamon roll.</i>
5	Grillaður kjúklingur (leggir) , Báta-(franskar) kartöflur, kokteilsósa. Bakaður maisstöngull í smjöri og hvítlaukspipar. <i>Grilled chicken (legs), Boat (chips) potatoes, cocktail sauce. Baked corn stalk in butter and garlic pepper.</i>
6	Jarðaberja Skyrskál, með bláberjum, jarðaberjum, bönunum. Granóla músli og súkkulaðispæni. <i>Strawberry Skyr bowl, with blueberries, strawberries, bananas. Granola muesli and chocolate shavings.</i>
7	Pizza með nautahakki, Bacon, lauk & osti. // Pizza with ground beef, bacon, onion & cheese.
8	St. Kjúklingur. Boston salat, Blómkál, Gulrætur, Ostur, Cherry tómatar, Egg, Sinnepsdressing. <i>Fr. Chicken. Boston lettuce, Cauliflower, Carrots, Cheese, Cherry tomatoes, Eggs, Mustard dressing.</i>
9	Steikt Oump, Icebergsalat, Blómkál, Gulrætur rifnar, Kjúklingabaunir, Cherry tómatar, Pasta skráfur, sinnepsdressing. <i>Fried Oump, Iceberg lettuce, Cauliflower, Carrots grated, Chickpeas, Cherry tomatoes, Pasta screws, Mustard dressing.</i>
Þriðjudagur, 27. október 2026	
1	Pad Thai Kjúklingur, núðlur vorlaukur, egg, hnetur og sósa. Naan brauð. <i>Pad Thai Chicken, noodles, spring onions, eggs, nuts and sauce. Naan bread.</i>
2	Léttstöluð 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 souce. Celery soup with Cheddar & Coriander.</i>
3	St. Kjúklinganaggar með maiskorni, Maarud flögur Salt&Pipar, koktelsósu. Ávöxtur. <i>Fried Chicken nuggets with corn grains, Maarud Flakes Salt & Pepper, cocktail sauce. Fruit.</i>
4	Lasagna (naut) með hvítlauksbrauði. Kanilsnúður. <i>Lasagna (beef) with garlic bread. cinnamon roll.</i>
5	Grillaður kjúklingur (leggir) , Báta-(franskar) kartöflur, kokteilsósa. Bakaður maisstöngull í smjöri og hvítlaukspipar. <i>Grilled chicken (legs), Boat (chips) potatoes, cocktail sauce. Baked corn stalk in butter and garlic pepper.</i>
6	Jarðaberja Skyrskál, með bláberjum, jarðaberjum, bönunum. Granóla músli og súkkulaðispæni. <i>Strawberry Skyr bowl, with blueberries, strawberries, bananas. Granola muesli and chocolate shavings.</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 oup, salsa sauce, tomato, red onion, lettuce, chilli jó. Sweetener sticks, basmati rice and melon bites.</i>
Miðvikudagur, 28. október 2026	
1	Grísapottréttur í kókos-karry-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	Steiktar fiskibollur með léttþipraðri 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, Maarud flögur Salt&Pipar, koktelsósu. Ávöxtur. <i>Fried Chicken nuggets with corn grains, Maarud Flakes Salt & Pepper, cocktail sauce. Fruit.</i>
4	Lasagna (naut) með hvítlauksbrauði. Kanilsnúður. <i>Lasagna (beef) with garlic bread. cinnamon roll.</i>
5	Grillaður kjúklingur (leggir) , Báta-(franskar) kartöflur, kokteilsósa. Bakaður maisstöngull í smjöri og hvítlaukspipar. <i>Grilled chicken (legs), Boat (chips) potatoes, cocktail sauce. Baked corn stalk in butter and garlic pepper.</i>
6	Jarðaberja Skyrskál, með bláberjum, jarðaberjum, bönunum. Granóla músli og súkkulaðispæni. <i>Strawberry Skyr bowl, with blueberries, strawberries, bananas. Granola muesli and chocolate shavings.</i>
7	Pizza með nautahakki, Bacon, lauk & osti. // Pizza with ground beef, bacon, onion & cheese.
8	Bakaður Lax, Bankabygg & skorið grænmeti, Gulrætur, Ferskt Brocoli og kartöflusmælki, hvítlauksdressing. <i>Baked Salmon, Barley & Cut Vegetables, Carrots, Fresh Brocoli and Baby Potatoes, Garlic Dressing.</i>
9	Steikt Tofu, Bankabygg & skorið grænmeti, Radísur, Gulrætur, kartöflusmælki, Ferskt Brocoli og hvítlauksdressing. <i>Fried Tofu, Barley & Cut Vegetables, Radishes, Carrots, Potatoes, Fresh Brocoli and Garlic Dressing.</i>



Vikan no : 44

fimmtudagur, 29. október 2026	
1	Eggjanúðlur í Teriyakisósu með grísastrimlum, grænmeti og brauði <i>Egg noodles in Teriyaki sauce with pork, vegetables and bread roll</i>
2	St. þorskur í raspi með blómkáli, soðnum kartöflum, sitrónubát, remólaðisósu. Grjónagrautur með kanilsykri. <i>Breaded Cod with remoulade sauce, boiled potatoes, cauliflower and lemon Pudding rice with cinnamon</i>
3	St. Kjúklinganaggar með maiskorni, Maarud flögur Salt&Pipar, koktelsósu. Ávöxtur. <i>Fried Chicken nuggets with corn grains, Maarud Flakes Salt & Pepper, cocktail sauce. Fruit.</i>
4	Lasagna (naut) með hvítlauksbrauði. Kanilsnúður. <i>Lasagna (beef) with garlic bread. cinnamon roll.</i>
5	Grillaður kjúklingur (leggir) , Báta-(franskar) kartöflur, kokteilsósa. Bakaður maisstöngull í smjöri og hvítlaukspipar. <i>Grilled chicken (legs), Boat (chips) potatoes, cocktail sauce. Baked corn stalk in butter and garlic pepper.</i>
6	Jarðaberja Skyrskál, með bláberjum, jarðaberjum, bönnunum. Granóla músli og súkkulaðispæni. <i>Strawberry Skyr bowl, with blueberries, strawberries, bananas. Granola muesli and chocolate shavings.</i>
7	Pizza með nautahakki, Bacon, lauk & osti. // Pizza with ground beef, bacon, onion & cheese.
8	St. Nautastrimlar (timian,oregano,hvítlauk,pipar,lime) á Kínverskar kryddnúðlur (soja-pipar), sumarsalat, spergilkál, melónubátur. <i>St. Beef strips (thyme, oregano, garlic, pepper, lime) on Chinese spice noodles (soy-pepper), summer salad, broccoli, melon wedge.</i>
9	St. Oumph! strimlar (timian,oregano,hvítlauk,pipar,lime), Kínverskar kryddnúðlur (soja-pipar), sumarsalat, spergilkál, melónubátur. <i>Fried Oumph! strips (thyme,oregano,garlic,pepper,lime), Chinese spice noodles (soy-pepper), summer salad, broccoli, melon.</i>
föstudagur, 30. október 2026	
1	Sinnepsgljád gríasteik. St.kartöflur, tímian, rjómalöguð sósa með púrtvíni, sumarblöndu. Sveppasúpa. Súkkulaðimuffins <i>Mustard-glazed pork steak. Potatoes, thyme, creamy sauce with port, summer mix. Mushroom soup. Chocolate muffins</i>
2	St. karfi. Rjómasósa með fennel keim. St. Kartöflum, broccole. Sveppasúpa. Súkkulaðimuffins <i>Fried. Redfish. Cream sauce with a hint of fennel. Fr. Potatoes, broccole. Mushroom soup. Chocolate muffins.</i>
3	St. Kjúklinganaggar með maiskorni, Maarud flögur Salt&Pipar, koktelsósu. Ávöxtur. <i>Fried Chicken nuggets with corn grains, Maarud Flakes Salt & Pepper, cocktail sauce. Fruit.</i>
4	Lasagna (naut) með hvítlauksbrauði. Kanilsnúður. <i>Lasagna (beef) with garlic bread. cinnamon roll.</i>
5	Grillaður kjúklingur (leggir) , Báta-(franskar) kartöflur, kokteilsósa. Bakaður maisstöngull í smjöri og hvítlaukspipar. <i>Grilled chicken (legs), Boat (chips) potatoes, cocktail sauce. Baked corn stalk in butter and garlic pepper.</i>
6	Jarðaberja Skyrskál, með bláberjum, jarðaberjum, bönnunum. Granóla músli og súkkulaðispæni. <i>Strawberry Skyr bowl, with blueberries, strawberries, bananas. Granola muesli and chocolate shavings.</i>
7	Pizza með nautahakki, Bacon, lauk & osti. // Pizza with ground beef, bacon, onion & cheese.
8	Kebab vefja (Kalkún), spinatblöð, gúrka, tómatur, rauðlaukur, sveppir, Kebab sósu), hrísgrjón, appelsína, Kebab sósa. <i>Kebab wrap (turkey), spinach leaves, cucumber, tomato, red onion, mushrooms, kebab sauce), rice, orange, kebab sauce.</i>
9	Kebab vefja (Oumph") spinatblöð, gúrka, tómatur, kjúklingabauni, rauðlaukur, sveppir, Kebab sósu), hrísgrjón, appelsína, Kebab sósa. <i>Kebab wrap with Oumph", spinach, cucumber, tomato, chick peas, mushrooms, sprinkle of Kebab yogurt sauce, rice, orange, Kebab yogurt sauce.</i>
laugardagur, 31. október 2026	
1	Lasagna (naut) með hvítlauksbrauði. Kanilsnúður. <i>Lasagna (beef) with garlic bread. cinnamon roll.</i>
2	St. Fiskur (Þorskur) og steiktur laukur með brúnni sósu, soðnum kartöflum, blómkáli Bláberjagrautur með tvíbökum. <i>Breaded Cod with seared onion, sauce, boiled potatoes, cauliflower Blueberry soup with rusk</i>
sunnudagur, 25. október 2026	
1	Grillaður kjúklingur (leggir) , Báta-(franskar) kartöflur, kokteilsósa. Bakaður maisstöngull í smjöri og hvítlaukspipar. <i>Grilled chicken (legs), Boat (chips) potatoes, cocktail sauce. Baked corn stalk in butter and garlic pepper.</i>
2	Fiskur(þorskur) og franskar með Tartarsósu hvít, grænum baunum og sitrónubát. <i>Fish & chips (Cod) with sauce Tartar (white), green beans and lemon.</i>
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 netþúntun 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	