



mánudagur, 2. nóvember 2026	
1	Heitt Slátur (lifrapylsa og blóðmör) rófustappa og kartöflur, uppstúfur. Grjónagrautur og kanelisykur. <i>Hot Icelandic pudding (liver pudding and blood pudding), beetroot and potatoes, White sauce (Béchamel) with sugar. Pudding rice with cinnamon.</i>
2	Plokkfiskur með kartöfluteningum með karry keim, rúgbrauðsneið. Grjónagrautur og kanilsykur. <i>Fish stew with diced potatoes & taste of curry, rye bread. 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) , Bata-(franskar) kartöflur, koktelsósa. 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	Vanillu Skyrskál. Jarðaber, banani, bláber, epli, musli, karmella <i>Vanilla Skyr bowl. 560g, blueberries, apples, strawberries, bananas, Musli & caramel</i>
7	Pizza með Skinku ananas rjómaosti og osti. // Pizza with ham, pineapple, cream cheese & cheese.
8	Kjúklingalundir-Piri-Piri. Veislusalat og rifnar gulrætur , Kartöflusalat, blandaðar baunir, hvítlauks sósa. <i>Chicken Tenderloin-Piri-Piri. Party salad and grated carrots, Potato salad, mixed beans, garlic sauce.</i>
9	Oumph!-Piri-Piri. Veislusalat, rifnar gulrætur, Kartöflusalat, blandaðar baunir, hvítlauks sósa. <i>Oumph!-Piri-Piri. Party salad, grated carrots, potato salad, mixed beans, garlic sauce.</i>
briðjudagur, 3. nóvember 2026	
1	Pasta al forno, bakað (Ravioli spinat, ostur, bacon, kjúkling, blaðlauk), hvítlauks ostasósu, melónubitar Drottningagrautur & tvíbaka. <i>Pasta al forno, (Ravioli spinach, cheese, bacon, chicken, leeks), garlic cheese sauce, melon Queen porridge soup with rusk.</i>
2	St. þorskur í Corn flex, soðnar kartöflur, gulrætur, köld piparrótarsósa, Drottningagrautur & tvíbaka. <i>Fr. cod in corn flex, boiled potatoes, carrots, cold horseradish sauce, Queen porridge & sandwich.</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) , Bata-(franskar) kartöflur, koktelsósa. 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	Vanillu Skyrskál. Jarðaber, banani, bláber, epli, musli, karmella <i>Vanilla Skyr bowl. 560g, blueberries, apples, strawberries, bananas, Musli & caramel</i>
7	Pizza með Skinku ananas rjómaosti og osti. // Pizza with ham, pineapple, cream cheese & cheese.
8	Steiktir grísastrimlar með eggja hrísgrjónum (Fried Rice) ostru sósa, sveppir, Bok Choy kál og paprika. <i>Fried pork strips with egg rice (Fried Rice), oyster sauce, mushrooms, bok choy cabbage and peppers.</i>
9	St. Oumph garlic & timain með hrísgrjónum (Fride Rice) ostru sósa, sveppir, Bok Choy kál og paprika. <i>St. Oumph garlic & timain with rice (Fride Rice), oyster sauce, mushrooms, bok choy cabbage and peppers.</i>
miðvikudagur, 4. nóvember 2026	
1	Kjúklingansnitel. Smjör-gljáðar kartöflur, Gr-baunir, rjómasósu bætt með dijon Sellerisúpa með Cheddarosti, kóriander. <i>Chicken schnitzel with green beans, glazed potatoes, Dijon-mushroom sauce Celeriac soup with cheddar & coriander</i>
2	Fiskibuff með brúnni sósu, ristudum lauk, gulrótum,soðnum kartöflum. Sellerisúpa með Cheddarosti, kóriander. <i>Fish patty with sauce, seared onion, carrots, rice, potatoes Celeriac 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) , Bata-(franskar) kartöflur, koktelsósa. 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	Vanillu Skyrskál. Jarðaber, banani, bláber, epli, musli, karmella <i>Vanilla Skyr bowl. 560g, blueberries, apples, strawberries, bananas, Musli & caramel</i>
7	Pizza með Skinku ananas rjómaosti og osti. // Pizza with ham, pineapple, cream cheese & cheese.
8	St.Lax, Teriyak sósa, Veislu og klettasalat, rifnar gulrætur, tómatur, Núðlur með sesam olíu, Blómkál, Egg. <i>Fr.Salmon, Teriyak sauce, Banquet and arugula, grated carrots, tomato, Noodles with sesame oil, Cauliflower, Egg.</i>
9	Töfu fiski fingur, Teriyaki sósa, Veislu og klettasalat, gulrætur, tómatur, Núðlur-sesam olía, Blómkál, Birkirúnstykki, Naturli Öko, Melóna. <i>Töfu fiski fingur, Teriyaki sósa, Veislu og klettasalat, gulrætur, tómatur, Núðlur-sesam olía, Blómkál, Birkirúnstykki, Naturli Öko, Melóna.</i>



Vikan no : 45

fimmtudagur, 5. nóvember 2026	
1	Ofnst Kjúklinga læri, St.kartöflumælki bakaðar gulrætur, ávaxtasalat og Estragonsósa. <i>Oven-baked chicken legs, potatoes, baked carrots, fruit salad and tarragon sauce.</i>
2	Ofnbakaður Þorskur í Grískri Marineringu, Basmatí hrísgrjón, Tómat-karrysósa & ávaxtasalat. Blómkálssúpa bætt með rjómaosti. <i>Oven baked cod in Greek marinade, basmati rice, tomato curry sauce Cauliflower soup with cream cheese.</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	Vanillu Skyrskál. Jarðaber, banani, bláber, epli, musli, karmella <i>Vanilla Skyr bowl. 560g, blueberries, apples, strawberries, bananas, Musli & caramel</i>
7	Pizza með Skinku ananas rjómaosti og osti. // Pizza with ham, pineapple, cream cheese & cheese.
8	Cesar Salat (Salat, rauðlaukur, kjúklingur, egg, agúrka, bacon, parmesan, cruitons og sósa) <i>Cesar Salad (Lettuce, red onion, chicken, egg, cucumber, bacon, parmesan, croutons and sauce)</i>
9	Cesar Salat (Salat, Oumph bollur, rauðlaukur, agúrka, Ostur.Violife Prosocuano , cruitons og sósa) <i>Caesar Salad (Lettuce, Oumph buns, Red onion, Cucumber, Cheese.Violife Prosocuano, cruitons and sauce)</i>
föstudagur, 6. nóvember 2026	
1	St. Kalkúnabringa, mild Piparsósa, léttsoðið brokóli, st kartöflum. Súpa Agnes Sorel (Sherry). Kleinuhringur lítill. <i>Fr.Turkey breast. Mild pepper sauce, cooked broccoli, st. potatoes. Soup Agnes Sorel (Sherry). A small donut.</i>
2	St. Karfi með hvítlaukskartöflugratíni, ristudu brokkolí og lauksmjöri. Súpa Agnes Sorel (Sherry). Kleinuhringur lítill. <i>Pan-Seared Redfish with Garlic Potato Gratin, Roasted Broccoli and Onion Butter. Soup Agnes Sorel (Sherry). A small donut.</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	Vanillu Skyrskál. Jarðaber, banani, bláber, epli, musli, karmella <i>Vanilla Skyr bowl. 560g, blueberries, apples, strawberries, bananas, Musli & caramel</i>
7	Pizza með Skinku ananas rjómaosti og osti. // Pizza with ham, pineapple, cream cheese & cheese.
8	Tortilla með Rjómaost, Skinku, Papriku, lauk, osti, Kotasæla, Pinto & kjúklingabaunir hrísgrjón, Nachos .Osta Cheddar sósa. <i>Tortilla with cream cheese, ham, peppers, onions, cheese, cottage cheese, pinto & chickpeas rice, nachos. Cheddar sauce.</i>
9	Tortilla með Violife vegan áleggi með kjúklingabragði, Papriku, Rauðum laukur, Pinto & kjúklingabauna hrísgrjónablanda, Nachos flögur og Salsasósa. <i>Tortilla with Violife Vegan Chicken Flavor Slices, peppers, red onion, pinto & chickpea rice mix, nachos flakes and salsa sauce.</i>
laugardagur, 7. nóvember 2026	
1	Satay kjúklingur með núðlum Satay sósu (hnetusmjör) og naanbrauði. <i>Satay chicken with noodles, Satay sauce (peanut butter) and naan bread.</i>
2	Saltfiskur (Þorskur) með soðnum kartöflum, gulrótum, rúgbrauði og smjöri. Grjónagrautur, kanilsykur. <i>Salted Cod with boiled potatoes, carrots, rye bread & butter Pudding rice with cinnamon</i>
sunnudagur, 8. nóvember 2026	
1	Roast-Beef (Naut). Parísarkartöflur, Broccole, Bernais-sósu Sveppasúpa. Kanelsnúður. <i>Roast-Beef (Beef). Parisian potatoes, Broccole, Bernais sauce Mushroom soup. Cinnamon roll.</i>
2	Hamborgari með osti og súrum gúrkum, Iceberg, tómat og lauk, báta franskar og koktelsósa. <i>Hamburger with cheese and pickles, Iceberg, tomato and onion, boat fries and Icelandic cocktail sauce.</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	