


sunnudagur, 1. nóvember 2026

Grillaður kjúklingur (leggir), maiskorn, franskur (Bátakartöflur), hrásalat og kokteilsósu.

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

mánudagur, 2. nóvember 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, 3. nóvember 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, 4. nóvember 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. | Celeriac soup with cheedar & coriander.

fimmtudagur, 5. nóvember 2026

Ofnbakaður Þorskur í Grískri Marineringu, Basmatí hrisgrjón, Tómat-karrysósa. | Blómkálssúpa bætt með rjómaosti.

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

föstudagur, 6. nóvember 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, 7. nóvember 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

sunnudagur, 8. nóvember 2026

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

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

mánudagur, 9. nóvember 2026

Íslensk Kjötsúpa með (Lambakjöti, kartöflum og rófum), brauði, apelsínubátur og vínabrauð.

Icelandic meat soup with (lamb, potatoes and beets), bread, orange boat and pastries.

þriðjudagur, 10. nóvember 2026

Plokkfiskur með kartöfluteningum, rúgbrauði | Vanillubúðingur með jarðaberjagrat.

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

miðvikudagur, 11. nóvember 2026

Ofnst Kjúklinga læri og leggur, St.kartöflumælki bakaðar gulrætur, Estragonsósa. ferskir Anasbitar. | Sveppasúpa.

Grilled chicken (thigh & drumstick), seared small potatoes, baked carrots, Estragon sauce, fresh pineapple. | Mushroom soup.

fimmtudagur, 12. nóvember 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, 13. nóvember 2026

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

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

laugardagur, 14. nóvember 2026

Gratineruð Þorskur í rjómakarrisósu með Dill smjörgláðum kartöflum og hrisgrjónum. | Sellerísúpa bætt með rjóma.

Gratinated Cod in curry sauce, Dill glazed potatoes, rice. | Creamy made celery soup.

sunnudagur, 15. nóvember 2026

St kalkúnarsnitset með st-kartöflum (Pipar-steinselju), 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.

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 | heimapjónusta.


mánudagur, 16. nóvember 2026

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

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

þriðjudagur, 17. nóvember 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, 18. nóvember 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, 19. nóvember 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, 20. nóvember 2026

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

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

laugardagur, 21. nóvember 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, 22. nóvember 2026

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

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

mánudagur, 23. nóvember 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.

þriðjudagur, 24. nóvember 2026

St. þorskur í Panko raspi með steiktum lauk, soðnum kartöflum, blómkáli, remólaðisósa. | Heitur Sveskjugrautur.

Breaded Cod with remoulade sauce, boiled potatoes, cauliflower. | Prune pudding

miðvikudagur, 25. nóvember 2026

Grísnitsel með St-kartöflum(salt-pípar-kjúkl-krydd), grænmetis blöndu. | Aspás og kjúklinga súpa.

Pork schnitzel with pan fried potatoes, vegetables. | Asparagus & chicken soup

fimmtudagur, 26. nóvember 2026

Gufusoðin Ýsa með Hollandissósu. Smjörgljáðar kartöflur með dilli og gulrætur. | Karry-kókos súpa.

Steamed haddock with Hollandis sauce. Butter-glazed potatoes with dill and carrots. | Curry-coconut soup.

föstudagur, 27. nóvember 2026

Kjúklingabringa BBQ, sætri kartöflumús, maískorni, rjómalögð Estragon sósa. | Kartöflusúpa með lauk og beikoni. | Pecan Vínabrauð.

Bbq chicken breast, sweet potato mash, maize, creamy made Estragon sauce. | Potato soup with onion & bacon | Pecan Pastry.

laugardagur, 28. nóvember 2026

Plokkfiskur með kartöfluteningum með karry keim, rúgbrauðsneið. | Grjónagrautur og kanilsykur.

Fish stew with diced potatoes & taste of curry, rye bread. | Pudding rice with cinnamon

sunnudagur, 29. nóvember 2026

Hamborgari (naut 140g) með osti og sósu. Kál, tómatar, laukur, súrum gúrkum, báta franskar og koktelsósa.

Hamburger (beef 140g) with cheese and sauce. Lettuce, tomatoes, onions, pickles, wedge fries and cocktail sauce.

mánudagur, 30. nóvember 2026

Kindabjúga með uppstúf, soðnum kartöflum, grænum baunum. | Kakósúpa og tvíbaka.

Lamb sausage with white sauce, boiled potatoes, green beans. | Cocoa soup with rusk

laugardagur, 0. janúar 1900

0

0

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.