

Júní/júlí 2026 – Matseðill

*Matseðillinn er birtur með fyrirvara um breytingar á síðustu vikunum fyrir sumarfrí.

Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
1. Kjöthleifur, kartöflumús, grænar baunir, brún sósa og rabarbarasulta	2. Soðin ýsa, kartöflur, feiti og brokkolíblanda	3. Grænmetissúpa og focaccia brauð með smjöri og eggjum	4. Plokkfiskur og rúgbrauð með smjöri	5. Kjúklinga lasagna, salatbar og finn crisp með smjöri
8. Kókos-karrý hakkréttur með hrísgrjónum og bönunum	9. Soðin ýsa, kartöflur, rófur, feiti og tómatsósa	10. Sumarhátíð Skyr og heimabakað brauð með osti	11. Ýsa í raspi, ferskt salat, ofnbakaðar kartöflur og remúlaði	12. Píta með kjúkling, grænmeti og pítusósu
15. Chilli con carne, sýrður rjómi og nachos	16. Soðin ýsa, kartöflur, feiti og brokkolíblanda	17. Lýðveldisdagurinn LOKAÐ	18. Fiskibollur, bygg, gufusoðnar gulrætur og kókos-karrýsósa	19. BBQ kjúklingur, kartöflubátar, kokteilsósa og ferskt salat
22. Kjöt í karrý, hrísgrjón og gulrætur	23. Soðin ýsa, kartöflur, hvítkál, feiti og tómatsósa	24. Löggusúpa með pasta og focaccia brauð með smjöri	25. Fiskiklattar, bygg, salatbar og hvítlaukssósa	26. Ofnbakaður hakk og pasta réttur með fersku salati
29. Kjúklingur í mangó-chutney sósu, hrísgrjón og ferskt salat	30. Soðin ýsa, kartöflur, feiti og brokkolíblanda	1.júlí Grjónagrautur og brauð með kaviár	2.júlí Ofnbakaður lax, kartöflur, salatbar og hvítlaukssósa	3.júlí Kjúklingasúpa, nachos, rifinn ostur og sýrður rjómi