

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
APRIL 2023

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
LØR 1	<input type="checkbox"/> KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	<input type="checkbox"/> MARINERET SILD STUVEDE KARTOFLER, CAROTTER	BUDDING M. SAFTSAUCE	
SØN 2	<input type="checkbox"/> FLÆSKESTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> SUPPE M. SPIDSKÅL, PORRE M.M. KOGT KOLD SALTET SVINEKØD	ROMFROMAGE M/ KIRSEBÆRSAUCE	
MAN 3	<input type="checkbox"/> GULLASH KARTOFLER, MAJSBLANDING	<input type="checkbox"/> PAPRIKAKYLLING KARTOFLER, TOMATSAUCE, GULERØDDER	KARTOFFEL/PORRESUPPE	
TIR 4	<input type="checkbox"/> STEGT FISK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> KALKUNKARBONADER KARTOFLER, SAUCE, MAJSBL.	YMER M/MYSLI	
ONS 5	<input type="checkbox"/> BOLLER I SUR-SØD SAUCE, KARTOFLER, ROSENKÅL	<input type="checkbox"/> BRÆN. KÆRLIGHED KARTOFFELMOS, RØDBEDER	FRUGTSALAT	
TOR 6	<input type="checkbox"/> RULLESTEG M/PERSILLE KART. SAUCE, BL. GRØNSAGER	<input type="checkbox"/> KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	YMERFROMAGE KIRSEBÆRSAUCE	
FRE 7	<input type="checkbox"/> TARTELETTER M. HØNS I ASPARGES	<input type="checkbox"/> LAMMEFRIKASSE KARTOFLER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
LØR 8	<input type="checkbox"/> HERREGÅRDSBØF KARTOFLER, BEARNAISESAUCE, ÆRTER	<input type="checkbox"/> KOLD FISKEFAD M. ÆG, DRESSING, FLUTES M.M.	CHOKOLADEBUDDING M/FLØDESKUM	
SØN 9	<input type="checkbox"/> KALVSTEG STEGT SOM VILDT, KARTOFLER, SOVS, BLOMKÅLBL.	<input type="checkbox"/> ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	FLØDERAND M/HINDBÆRSAUCE	
MAN 10	<input type="checkbox"/> GLASERET SKINKE KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBL.	<input type="checkbox"/> AMAGERGRYDE	HJEMMELAVET IS	
TIR 11	<input type="checkbox"/> SVENSK PØLSERET BLOMKÅLSBLANDING	<input type="checkbox"/> FISK PÅ GRØNTS.BUND KARTOFLER, SAUCE, GULERØDDER	HJEMMEL. YOGHURT M. PEACH MELBA	
ONS 12	<input type="checkbox"/> HOFGRYDE KARTOFLER, ÆRTER	<input type="checkbox"/> IRSK STUVNING	DAGENS KAGE	
TOR 13	<input type="checkbox"/> HVIDKÅLSSUPPE FLÆSK OG PØLSE	<input type="checkbox"/> GRATIN M. GRØNTSAGER, SKINKE OG RUGBRØD	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
FRE 14	<input type="checkbox"/> PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, RØDBEDER	<input type="checkbox"/> GRÆSK FARSBRØD M/BÅDKARTOFLER, TOMATSAUCE BL.GRØNSAGEF	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
LØR 15	<input type="checkbox"/> FRIKADELLER M/STUV. SPIDSKÅL, KART.	<input type="checkbox"/> MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	KÆRNEMÆLKSFROMAGE M/SAFTSAUCE	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
APRIL 2023

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
SØN 16	<input type="checkbox"/> HAMBURGERRYG KARTOFLER, ASP. SAUCE, BLOMKÅLSBL.	<input type="checkbox"/> TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	CITRONFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 17	<input type="checkbox"/> STEGT MEDISTER KARTOFLER, SKY SAUCE, BØNNER	<input type="checkbox"/> FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
TIR 18	<input type="checkbox"/> TARTELETTER M. GRØNÆRTER OG SKINKETERN	<input type="checkbox"/> KOGT FISK I URTESAUCE, KARTOFLER, BLOMKÅLSBL.	HJEMMEL. YOGHURT M. KIRSEBÆR	
ONS 19	<input type="checkbox"/> BOLLER I CARRY KARTOFLER/RIS, ÆRTER	<input type="checkbox"/> LASAGNE SALAT	FRUGTER M/ MAKRONFLØDE	
TOR 20	<input type="checkbox"/> AMERIKANSK FARBRØD KARTOFLER, TOMATSAUCE, BLOMKÅL	<input type="checkbox"/> HELSTEGT HJERTER M. PERSILLE, KARTOFLER, SAUCE, MAJS	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 21	<input type="checkbox"/> KOGT FISK KARTOFLER, SENNEPSSAUCE, BROCCILIBL.	<input type="checkbox"/> SVINEKÆBER KARTOFLER/SKYSOVS/GULERØDDER	HYBENSUPPE	
LØR 22	<input type="checkbox"/> KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	<input type="checkbox"/> KOLD KOGT SKINKE KOLD KARTOFFELSALAT, SALAT	CHOKOLADEMOUSSE M/FLØDETOP	
SØN 23	<input type="checkbox"/> KOGT OKSEKØD KARTOFLER, PEBERRODSSAUCE, ROSENKÅL	<input type="checkbox"/> SUPPE M. SPIDSKÅL, PORRE M.M. KOGT KOLD SALTET SVINEKØD	SHERRYFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 24	<input type="checkbox"/> MILLIONBØF KARTOFFELMOS, ÆRTER	<input type="checkbox"/> KYLLINGEFRIKASSE KARTOFLER	FRUGTSUPPE M. ANANAS	
TIR 25	<input type="checkbox"/> FORLOREN AND KARTOFLER, SAUCE, BL. GRØNTSAGER	<input type="checkbox"/> HAKKET OKSEKØD M. GRØNTSAGER, KART., GULERØDDER	YMER M/KIRSEBÆR	
ONS 26	<input type="checkbox"/> KOTELETTER KARTOFLER, CHAMPIGNONSAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	DAGENS KAGE	
TOR 27	<input type="checkbox"/> FARBRØD M. PORRE KARTOFLER, SAUCE, CAROTTER	<input type="checkbox"/> KALKUN GORDON BLEU KARTOFLER, SAUCE, ÆRTER	BLOMMEGRØD M/MÆLK	
FRE 28	<input type="checkbox"/> GODE BEN KARTOFLER, SAUCE, AGURKESALAT	<input type="checkbox"/> SPANSKE KØDBOLLER TOMATSAUCE,RIS,KART, MAJS.	BLOMKÅLSSUPPE	
LØR 29	<input type="checkbox"/> HERREGÅRDSBØF KARTOFLER, BEARNAISESAUCE, ÆRTER	<input type="checkbox"/> KOGT MASK. BLOMKÅL M SKINKETERN, DRESSING, SALAT, FLUTES	FRUGTSALAT	
SØN 30	<input type="checkbox"/> FYLDT RIBBENSTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	RABARBER/JORDBÆR KAGE M. MAKRONER OG FLØDE	

Afbestilling af maden skal ske senest dagen før kl. 13.00
Ret til ændringer forbeholdes
Ønskes råkost _____ JA