

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
NOVEMBER 2023

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
ONS 1	<input type="checkbox"/> BRUNKÅL MED FARS	<input type="checkbox"/> ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	DAGENS KAGE	
TOR 2	<input type="checkbox"/> BØF STROGANOFF KARTOFFELMOS, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> SVINEKÆBER KARTOFFLER/SKYSOVS/GULERØDDER	SVESKEGRØD M/MÆLK	
FRE 3	<input type="checkbox"/> GODE BEN KARTOFFLER, SAUCE, AGURKESALAT	<input type="checkbox"/> SPANSKE KØDBOLLER TOMATSAUCE,RIS,KART, MAJS.	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
LØR 4	<input type="checkbox"/> HERREGÅRDSBØF KARTOFFLER, BEARNAISESAUCE, ÆRTER	<input type="checkbox"/> FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	KOLDSKÅL M. KAMMERJUNKER	
SØN 5	<input type="checkbox"/> HAMBURGERRYG KARTOFFLER, ASP. SAUCE, BLOMKÅLSBL.	<input type="checkbox"/> TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	ABRICOSTRIFLI M/FLØDESKUM	
MAN 6	<input type="checkbox"/> STEGT MEDISTER KARTOFFLER, SAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> PAPRIKAGRYDE M/RIS, KART. OG BLOMKÅL	KARTOFFEL/PORRESUPPE	
TIR 7	<input type="checkbox"/> FISKEFRIKADELLER KARTOFFLER, REMULADESAUCE, BLOMKÅLSBL.	<input type="checkbox"/> GRÆSK FARSBRØD M/BÅDKARTOFFLER, TOMATSAUCE BL.GRØNSAGEF	YMER M/MYSLI	
ONS 8	<input type="checkbox"/> KOGT OKSEKØD KARTOFFLER, PEBERRODSAUCE, BØNNER	<input type="checkbox"/> LAMMEFRIKASSE KARTOFFLER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
TOR 9	<input type="checkbox"/> KYLLINGEBRYST I URTESAUCE, KARTOFFLER, BROCCOLI	<input type="checkbox"/> STEGT LEVER M. LØG KARTOFFLER, SAUCE, ROSENKÅL	BLOMMEGRØD M/MÆLK	
FRE 10	<input type="checkbox"/> ANDESTEG KARTOFFLER, SAUCE, RØDKÅL,BRUNEDE KART.	<input type="checkbox"/> FLÆSKESTEG M/KART.SKYSAUCE,BRUNEDE KART. RØDKÅL	RIS A LA MANDE KIRSEBÆRSAUCE	
LØR 11	<input type="checkbox"/> FRIKADELLER GRØN ÆRTER, KARTOFFLER	<input type="checkbox"/> MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	BUDDING M. SAFTSAUCE	
SØN 12	<input type="checkbox"/> RULLESTEG M. SVESKER KARTOFFLER, SKYSAUCE, ROSENKÅL	<input type="checkbox"/> ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	SHERRYFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 13	<input type="checkbox"/> STEGT FISK KARTOFFLER, PERSILLESAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE,ÆRTER,CHAMPION.	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
TIR 14	<input type="checkbox"/> BOLLER I CARRY KARTOFFLER/RIS, ÆRTER	<input type="checkbox"/> IRSK STUVNING	VINTERDESSERT M/HINDBÆR	
ONS 15	<input type="checkbox"/> HVIDKÅLSSUPPE FLÆSK OG PØLSE	<input type="checkbox"/> KOTELETTER I FAD KARTOFFLER, SAUCE, BL.GRØNTSAGER	FRUGTSALAT	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
NOVEMBER 2023

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
TOR 16	<input type="checkbox"/> FORLOREN AND KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> LASAGNE SALAT	ABRIKOSGRØD M/ MÆLK	
FRE 17	<input type="checkbox"/> GL.DAGS KYLLING M/RABARBERKOMPOT, KART. SAUCE	<input type="checkbox"/> HOFGRYDE KARTOFFELMOS, BLOMKÅL	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
LØR 18	<input type="checkbox"/> KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	<input type="checkbox"/> KARTOFFELGULLASCH M. SKINKE, BØNNER	ÆBLEKAGE M/FLØDESKUM	
SØN 19	<input type="checkbox"/> SVINEKAM STEGT SOM VILDT, KARTOFLER, SAUCE, BØNNER	<input type="checkbox"/> SUPPE M. SPIDSKÅL, PORRE M.M. KOGT KOLD SALTET SVINEKØD	ROMFROMAGE M/ KIRSEBÆRSAUCE	
MAN 20	<input type="checkbox"/> MILLIONBØF KARTOFLER, BROCCOLIBL.	<input type="checkbox"/> KALKUN GORDON BLEU KARTOFLER, SAUCE, ÆRTER	BYGVANDGRØD M/ÆBLER OG ROSINER	
TIR 21	<input type="checkbox"/> SVENSK PØLSERET BLOMKÅLSBLANDING	<input type="checkbox"/> KOGT FISK I URTESAUCE, KARTOFLER, BLOMKÅLSBL.	TYTTEBÆRRIS	
ONS 22	<input type="checkbox"/> GULEÆRTER SPRÆNGT NAKKE	<input type="checkbox"/> KALKUNKARBONADER KARTOFLER, SAUCE, MAJSBL.	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
TOR 23	<input type="checkbox"/> KOTELETTER KARTOFLER, CHAMPIGNONSAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> HELSTEGT HJERTER M. PERSILLE, KARTOFLER, SAUCE, BLOMKÅL	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 24	<input type="checkbox"/> PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, RØDBEDER	<input type="checkbox"/> GRATIN M. GRØNTSAGER, SKINKE OG RUGBRØD	ØLLEBRØD M. FLØDE	
LØR 25	<input type="checkbox"/> FORLOREN HARE KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLI	<input type="checkbox"/> KOLD KOGT SKINKE KOLD KARTOFFELSALAT, SALAT	PÆRER M/YOUGHURTCREME	
SØN 26	<input type="checkbox"/> SPR. SVINEKAM KARTOFLER, ASP.SAUCE, BLOMKÅLSBLANDING	<input type="checkbox"/> KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	CITRONFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 27	<input type="checkbox"/> STEGT MEDISTER KARTOFLER, STUVEDE BØNNER	<input type="checkbox"/> PASTARET M/GRØNSAGER BAGTE GRØNSAGER	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
TIR 28	<input type="checkbox"/> STEGT SILD KARTOFLER, LØGSAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> BRÆN. KÆRLIGHED KARTOFFELMOS, RØDBEDER	SOLBÆRRIS	
ONS 29	<input type="checkbox"/> GRØNKÅL M.TILBEHØR FLÆSK OG PØLSE	<input type="checkbox"/> FARSBRØD KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBLANDING	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
TOR 30	<input type="checkbox"/> GULLASCH KARTOFFELMOS, ROSENKÅL	<input type="checkbox"/> SPANSKE KØDBOLLER TOMATSAUCE, RIS, KART, MAJS.	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	

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