

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
DECEMBER 2021

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
ONS 1	<input type="checkbox"/> HVIDKÅLSSUPPE M/SPR.NAKKE	<input type="checkbox"/> FARSERET KALKUNBRYST KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
TOR 2	<input type="checkbox"/> GULLASCH KARTOFFELMOS, ÆRTER	<input type="checkbox"/> HELSTEGT HJERTER M. PERSILLE, KARTOFLER, SKYSAUCE, ROSENKÅL	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
FRE 3	<input type="checkbox"/> FARSERET PORRE KARTOFLER, SAUCE, GRØNT.BL.	<input type="checkbox"/> ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
LØR 4	<input type="checkbox"/> KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	<input type="checkbox"/> KOLD FISKEFAD M. ÆG, DRESSING, FLUTES M.M.	YMER M/KIRSEBÆR	
SØN 5	<input type="checkbox"/> SPR. SVINEKAM KARTOFLER, ASP.SAUCE, BLOMKÅLSBLANDING	<input type="checkbox"/> TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	FLØDERAND M. JORDBÆRSAUCE	
MAN 6	<input type="checkbox"/> FISKEFRIKADELLER KARTOFLER, REMULADESAUCE, BLOMKÅLSBL.	<input type="checkbox"/> IRSK STUVNING	BYGVANDGRØD M/ÆBLER OG ROSINER	
TIR 7	<input type="checkbox"/> RØGET MEDISTER KARTOFLER, STUVET SPINAT	<input type="checkbox"/> PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE,ÆRTER,CHAMPION.	FRUGTSALAT	
ONS 8	<input type="checkbox"/> GULEÆRTER FLÆSK, PØLSE	<input type="checkbox"/> KOTELETTER I FAD KARTOFLER, CARRYSAUCE, ÆRTER	JULEKAGE	
TOR 9	<input type="checkbox"/> ANDESTEG KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL,BRUNEDE KART.	<input type="checkbox"/> GRØNKÅL M.TILBEHØR FLÆSK OG PØLSE	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 10	<input type="checkbox"/> PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, RØDBEDER	<input type="checkbox"/> GRÆSKE KØDBOLLER M/GRÆSKE KART. MAJS.	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
LØR 11	<input type="checkbox"/> KALVEFRIKASSE GRØNÆRTER,KARTOFLER	<input type="checkbox"/> KARTOFFELGULLASCH M. SKINKE, BØNNER	HINDBÆRFROMAGE	
SØN 12	<input type="checkbox"/> FYLDT RIBBENSTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> SKIPPERLABSKOV RØDBEDER	RABARBER/JORDBÆR KAGE M. MAKRONER OG FLØDE	
MAN 13	<input type="checkbox"/> MILLIONBØF KARTOFFELMOS, ÆRTER	<input type="checkbox"/> KALKUNGRYDE KARTOFLER,RIS, GULERØDDER	BLOMKÅLSSUPPE	
TIR 14	<input type="checkbox"/> BACONRULLER KARTOFLER, SKYSAUCE, ROSENKÅL	<input type="checkbox"/> SVINEKÆBER KARTOFLER/SKYSOVS/GULERØDDER	HENKOGT FRUGT M/CREME	
ONS 15	<input type="checkbox"/> BRUNKÅL MED FARS	<input type="checkbox"/> KOTELETTER KARTOFLER, CHAMPIGNONSAUCE, GULERØDDER	ÆBLEKAGE M/FLØDESKUM	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
DECEMBER 2021

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
TOR 16	<input type="checkbox"/> HOFGRYDE KARTOFLER, ÆRTER	<input type="checkbox"/> AMERIKANSK FARBRØD KARTOFLER, TOMATSAUCE, BLOMKÅL	BLOMMEGRØD M/MÆLK	
FRE 17	<input type="checkbox"/> GODE BEN KARTOFLER, SAUCE, AGURKESALAT	<input type="checkbox"/> GRATIN M. GRØNTSAGER, SKINKE OG RUGBRØD	ÆBLE-PÆRESUPPE	
LØR 18	<input type="checkbox"/> KYLLINGEBRYST I URTESAUCE, KARTOFLER, BROCCOLI	<input type="checkbox"/> FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	TYTTEBÆRRIS	
SØN 19	<input type="checkbox"/> KOGT OKSEKØD KARTOFLER, PEBERRODSSAUCE, ROSENKÅL	<input type="checkbox"/> PAPRIKAGRYDE M/RIS, KART. OG BLOMKÅL	YMERFROMAGE M/HINDBÆRSAUCE	
MAN 20	<input type="checkbox"/> STEGT FISK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> BOLLER I SELLERI KARTOFLER	ØLLEBRØD M. FLØDE	
TIR 21	<input type="checkbox"/> SVENSK PØLSERET BLOMKÅLSBLANDING	<input type="checkbox"/> BØF LINDSTRØM KARTOFLER, SAUCE, MAJSBL.	HJEMMEL. YOGHURT M. PEACH MELBA	
ONS 22	<input type="checkbox"/> HAMBURGERRYG KARTOFLER, ASP. SAUCE, BLOMKÅLSBL.	<input type="checkbox"/> ST. LEVER M. BACON, CHAMP., LØG, KART., SAUCE, ROSENKÅL	JORDBÆRFROMAGE	
TOR 23	<input type="checkbox"/> FRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	<input type="checkbox"/> SKINKE M/FLØDEKART., SALAT	SVESKEGRØD M/MÆLK	
FRE 24	<input type="checkbox"/> GRØNKÅL M.TILBEHØR FLÆSK OG PØLSE	<input type="checkbox"/> ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	MAR. SILD M. RUGBRØD CARRYSALAT	
LØR 25	<input type="checkbox"/> TARTELETTER M. HØNS I ASPARGES	<input type="checkbox"/> RULLESTEG M/PERSILLE KART. SAUCE, BL. GRØNSAGER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
SØN 26	<input type="checkbox"/> SVINEKAM STEGT SOM VILDT, KARTOFLER, SAUCE, BØNNER	<input type="checkbox"/> KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	HJEMMELAVET IS	
MAN 27	<input type="checkbox"/> HERREGÅRDSBØF KARTOFLER, BEARNAISESAUCE, ÆRTER	<input type="checkbox"/> SAMMENKOGT KARTOFLER, BL.GRØNSAGER	HYBENSUPPE	
TIR 28	<input type="checkbox"/> BOLLER I CARRY KARTOFLER/RIS, ÆRTER	<input type="checkbox"/> MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	HØNSESALAT HØNSESALAT M/CHAMP,ANANAS FLUTES	
ONS 29	<input type="checkbox"/> FORLOREN HARE KARTOFLER, SKY SAUCE, BØNNER	<input type="checkbox"/> SUPPE M. SPIDSKÅL, PORRE M.M. KOGT KOLD SALTET SVINEKØD	CITRONFROMAGE M/FLØDESKUM	
TOR 30	<input type="checkbox"/> KYLLINGEBRYST I URTESAUCE, KARTOFLER, BROCCOLI	<input type="checkbox"/> KOGT MASK. BLOMKÅL M SKINKETERN, DRESSING, SALAT, FLUTES	ÆBLEKAGE M/FLØDESKUM	
FRE 31	<input type="checkbox"/> KOGT TORSK KARTOFLER, SENNEPSSAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> MØRBRAD I FLØDESOVS KARTOFLER, SAUCE, BLOMKÅL	SVESKETRIFLI M/FLØDETOP	

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