

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
DECEMBER 2025

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
MAN 1	☐ FISKEFRIKADELLER KARTOFLER, REMULADESAUCE, BLOMKÅLSBL.	☐ HAKKET OKSEKØD M. GRØNTSAGER, KART., GULERØDDER	BYGVANDGRØD M/ÆBLER OG ROSINER	
TIR 2	☐ RØGET MEDISTER KARTOFLER, STUVET SPINAT	☐ BØF LINDSTRØM KARTOFLER, SAUCE, MAJSBL.	FRUGTSALAT	
ONS 3	☐ GRØNKÅL M.TILBEHØR FLÆSK OG PØLSE	☐ KOTELETTER I FAD KARTOFLER, SAUCE, BL.GRØNTSAGER	JULEKAGE	
TOR 4	☐ FRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	☐ PASTARET M/GRØNSAGER BAGTE GRØNSAGER	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 5	☐ PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESauce	☐ GRÆSK FARSBRØD M/BÅDKARTOFLER, TOMATSAUCE BL.GRØNSAGEF	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
LØR 6	☐ KYLLINGEBRYST I URTESAUCE, KARTOFLER, BROCCOLI	☐ AMAGERGRYDE	HINDBÆRFROMAGE	
SØN 7	☐ FYLDT RIBBENSTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	☐ SKIPPERLABSKOVS	RABARBER/JORDBÆR KAGE M. MAKRONER OG FLØDE	
MAN 8	☐ MILLIONBØF KARTOFFELMOS, ÆRTER	☐ KALKUNGRYDE KARTOFLER,RIS, GULERØDDER	BLOMKÅLSSUPPE	
TIR 9	☐ BACONRULLER KARTOFLER, SKYSAUCE, ROSENKÅL	☐ IRSK STUVNING	HENKOGT FRUGT M/CREME	
ONS 10	☐ BRUNKÅL MED FARS	☐ SVINEKÆBER KARTOFLER/SKYSOVS/GULERØDDER	ÆBLEKAGE M/FLØDESKUM	
TOR 11	☐ HOFGRYDE KARTOFLER, GULERØDDER	☐ AMERIKANSK FARSBRØD KARTOFLER, TOMATSAUCE, BLOMKÅL	BLOMMEGRØD M/MÆLK	
FRE 12	☐ GODE BEN KARTOFLER, SAUCE	☐ GRATIN M. GRØNTSAGER, SKINKE OG RUGBRØD	ÆBLE-PÆRESUPPE	
LØR 13	☐ KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	☐ FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	CHOKOLADEBUDDING M/FLØDESKUM	
SØN 14	☐ GLASERET SKINKE KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBL.	☐ PAPRIKAGRYDE M/RIS, KART. OG BLOMKÅL	SHERRYFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 15	☐ STEGT FISK KARTOFLER, PERSILLESauce, GULERØDDER	☐ BOLLER I SELLERI KARTOFLER	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
DECEMBER 2025

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
TIR 16	☐ SVENSK PØLSERET BLOMKÅLSBLANDING	☐ HAKKET OKSEKØD M. GRØNTSAGER, KART., GULERØDDER	HJEMMEL. YOGHURT M. PEACH MELBA	
ONS 17	☐ GULEÆRTER SPRÆNGT NAKKE	☐ BRÆN. KÆRLIGHED KARTOFFELMOS	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
TOR 18	☐ SVINEKØD I VILDTSAUCE, KARTOFLER, ROSENKÅL	☐ ST. LEVER M. BACON, CHAMP., LØG, KART., SAUCE, ROSENKÅL	ABRIKOSGRØD M/ MÆLK	
FRE 19	☐ BØF STROGANOFF KART.MOS, ÆRTER	☐ ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	FRUGTSUPPE M. ANANAS	
LØR 20	☐ FRIKADELLER STV. HVIDKÅL, KARTOFLER	☐ MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	MAR. SILD M. RUGBRØD CARRYSALAT	
SØN 21	☐ NAKKEKAM M.CHAMP. KARTOFLER, SKYSAUCE, BL.GRØNSAGER	☐ TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	ANANASFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 22	☐ BOLLER I CARRY KARTOFLER/RIS, ÆRTER	☐ PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE,ÆRTER,CHAMPION.	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
TIR 23	☐ GRØNKÅL M.TILBEHØR FLÆSK OG PØLSE	☐ FARSBRØD KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBLANDING	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
ONS 24	☐ ANDESTEG KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL,BRUNEDE KART.	☐ FLÆSKESTEG M/KART.SKYSAUCE,BRUNEDE KART. RØDKÅL	RIS A LA MANDE KIRSEBÆRSAUCE	
TOR 25	☐ TARTELETTER M. HØNS I ASPARGES	☐ RULLESTEG M/PERSILLE KART. SAUCE, BL. GRØNSAGER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
FRE 26	☐ SVINEKAM STEGT SOM VILDT, KARTOFLER, SAUCE, BØNNER	☐ KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	HJEMMELAVET IS	
LØR 27	☐ DANSK BØF KARTOFLER, SAUCE, ÆRTER	☐ KOGT MASK. BLOMKÅL M SKINKETERN, DRESSING, SALAT, FLUTES	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
SØN 28	☐ KOGT OKSEKØD KARTOFLER, SAUCE, BAGTE RODFRUGTER	☐ GULLACHSUPPE M/BRØD	CITRONFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 29	☐ KYLLINGEFRIKASSE KARTOFLER	☐ FARSERET PORRE KARTOFLER, SAUCE, GRØNT.BL.	ØLLEBRØD M. FLØDE	
TIR 30	☐ GULLASCH KARTOFFELMOS, ROSENKÅL	☐ BRÆN. KÆRLIGHED KARTOFFELMOS	YMER M/KIRSEBÆR	
ONS 31	☐ KOGT TORSK KARTOFLER, SENNEPSSAUCE, GULERØDDER	☐ MØRBRADBØF M. BLØDE LØG, KARTOFLER, SKY SAUCE, BØNNER	SVESKETRIFLI M/FLØDETOP	

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