

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
OKTOBER 2024

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
TIR 1	<input type="checkbox"/> GRYDERET I VILD TSAUCE, KARTOFLER, BØNNER	<input type="checkbox"/> PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE, ÆRTER, CHAMPION.	RABARBER/JORDBÆRMOUS	
ONS 2	<input type="checkbox"/> BRUNKÅL MED FARS	<input type="checkbox"/> STEGT LEVER M. LØG KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	ÆBLEKAGE M/FLØDESKUM	
TOR 3	<input type="checkbox"/> SVENSK PØLSERET BLOMKÅLSBLANDING	<input type="checkbox"/> GRÆSK FARSBRØD M/BÅDKARTOFLER, TOMATSAUCE BL.GRØNSAGEF	BLOMMEGRØD M/MÆLK	
FRE 4	<input type="checkbox"/> FARSBRØD M. PORRE KARTOFLER, SAUCE, CAROTTER	<input type="checkbox"/> KOGT FISK I REJE/ASPARGESSAUCE, KARTOFLER, ÆRTER	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
LØR 5	<input type="checkbox"/> DANSK BØF M. LØG KARTOFLER, SAUCE, ÆRTER	<input type="checkbox"/> KOLD KOGT SKINKE KOLD KARTOFFEL SALAT, SALAT	CHOKOLADEBUDDING M/FLØDESKUM	
SØN 6	<input type="checkbox"/> SPR. SVINEKAM KARTOFLER, ASP.SAUCE, BLOMKÅLSBLANDING	<input type="checkbox"/> KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	HJEMMELAVET IS	
MAN 7	<input type="checkbox"/> STEGT FISK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> IRSK STUVNING	BYGVANDGRØD M/ÆBLER OG ROSINER	
TIR 8	<input type="checkbox"/> STEGTE PØLSER VARM KARTOFFEL SALAT, MAJSBL.	<input type="checkbox"/> PASTARET M/GRØNSAGER BAGTE GRØNSAGER	FRUGTSALAT	
ONS 9	<input type="checkbox"/> GULEÆRTER FLÆSK, PØLSE	<input type="checkbox"/> BRÆN. KÆRLIGHED KARTOFFELMOS	DAGENS KAGE	
TOR 10	<input type="checkbox"/> BAYONNESKINKE KARTOFLER, ASPARGESSAUCE, ÆRTER	<input type="checkbox"/> FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	ABRIKOSGRØD M/ MÆLK	
FRE 11	<input type="checkbox"/> PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESAUCE	<input type="checkbox"/> KOGT KYLLING KARTOFLER, ASPARGES SAUCE, GRØNTBL.	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
LØR 12	<input type="checkbox"/> FORLOREN HARE KARTOFLER, SKY SAUCE, BØNNER	<input type="checkbox"/> KOGT MASK. BLOMKÅL M ÆG, DRESSING, SALAT, FLUTES	FRUGTER M/ MAKRONFLØDE	
SØN 13	<input type="checkbox"/> FLÆSKESTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	RABARBER/JORDBÆR KAGE M. MAKRONER OG FLØDE	
MAN 14	<input type="checkbox"/> MILLIONBØF KARTOFLER, BROCCOLIBL.	<input type="checkbox"/> KALKUNFRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, BAGTE RODFRUGTER	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
TIR 15	<input type="checkbox"/> KOTELETTER KARTOFLER, CHAMPIGNONSAUCE, ÆRTER	<input type="checkbox"/> SKIPPERLABSKOV	YMER M/KIRSEBÆR	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
OKTOBER 2024

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
ONS 16	<input type="checkbox"/> GRØNKÅLSSUPPE PØLSE OG FLÆSK	<input type="checkbox"/> FARSBRØD KARTOFLER, SAUCE, MAJSBLANDING	TUNSATAT TUNSATAT M/FLUTES	
TOR 17	<input type="checkbox"/> KOGT SVINEKØD I SUR- SØD SAUCE, KARTOFLER, MAJSBL.	<input type="checkbox"/> ENEÆRGRYDE KARTOFLER, BLOMKÅL	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 18	<input type="checkbox"/> FISKEFRIKADELLER KARTOFLER, REMULADESAUCE, BLOMKÅLSBL.	<input type="checkbox"/> BIKSEMAD	ØLLEBRØD M. FLØDE	
LØR 19	<input type="checkbox"/> KYLLINGEBRYST I URTESAUCE, KARTOFLER, BROCCOLI	<input type="checkbox"/> MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	BUDDING M. SAFTSAUCE	
SØN 20	<input type="checkbox"/> NAKKEKAM M.CHAMP. KARTOFLER, SKYSAUCE, BL.GRØNSAGER	<input type="checkbox"/> TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	ANANASFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 21	<input type="checkbox"/> STEGT MEDISTER KARTOFLER, STUVEDE BØNNER	<input type="checkbox"/> KOGT FISK I URTESAUCE, KARTOFLER, BLOMKÅLSBL.	KARTOFFEL/PORRESUPPE	
TIR 22	<input type="checkbox"/> KOTELETTER I FAD KARTOFLER, CARRYSAUCE, ÆRTER	<input type="checkbox"/> LASAGNE SALAT	HJEMMEL. YOGHURT M. PEACH MELBA	
ONS 23	<input type="checkbox"/> TARTELETTER M. HØNS I ASPARGES	<input type="checkbox"/> LAMMESTEG KARTOFLER, SKY SAUCE, BØNNER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
TOR 24	<input type="checkbox"/> BOLLER I SELLERI KARTOFLER	<input type="checkbox"/> HELSTEGT HJERTER M. PERSILLE, KARTOFLER, SKYSAUCE, ROSENKÅL	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
FRE 25	<input type="checkbox"/> KOGT FISK KARTOFLER, SENNEPSSAUCE, BROCCILIBL.	<input type="checkbox"/> SKINKE M/FLØDEKART., SALAT	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
LØR 26	<input type="checkbox"/> FRIKADELLER M/STUV. SPIDSKÅL, KART.	<input type="checkbox"/> KOGT MASK. BLOMKÅL M SKINKETERN, DRESSING, SALAT, FLUTES	CHOKOLADEMOUSSE M/FLØDETOP	
SØN 27	<input type="checkbox"/> OKSESTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, CAROTTER	<input type="checkbox"/> AMAGERGRYDE	APPELSINFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 28	<input type="checkbox"/> BOLLER I SUR-SØD SAUCE, KARTOFLER, ROSENKÅL	<input type="checkbox"/> ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	FRUGTSUPPE M. ANANAS	
TIR 29	<input type="checkbox"/> KYLLING I CARRY KARTOFLER/RIS , BLOMKÅL	<input type="checkbox"/> SPANSKE KØDBOLLER TOMATSAUCE,RIS,KART, MAJS.	HJEMMEL. YOGHURT M. KIRSEBÆR	
ONS 30	<input type="checkbox"/> HVIDKÅLSSUPPE M/SPR.NAKKE	<input type="checkbox"/> TARTELETTER M. GRØNÆRTER OG SKINKETERN	DAGENS KAGE	
TOR 31	<input type="checkbox"/> BØF STROGANOFF KARTOFFELMOS, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> SVINEKÆBER KARTOFLER/SKYSOVS/GULERØDDER	SVESKEGRØD M/MÆLK	

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