

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
AUGUST 2024

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
TOR 1	<input type="checkbox"/> FISKEFRIKADELLER KARTOFLER, REMULADESAUCE, BLOMKÅLSBL.	<input type="checkbox"/> KARRYKÅL KARRYKÅL M/KART.	BLOMMEGRØD M/MÆLK	
FRE 2	<input type="checkbox"/> BIKSEMAD	<input type="checkbox"/> ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	TUNSATAT TUNSATAT M/FLUTES	
LØR 3	<input type="checkbox"/> KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	<input type="checkbox"/> KOLD KOGT SKINKE KOLD KARTOFFELSALAT, SALAT	KÆRNEMÆLKSFROMAGE M/SAFTSAUCE	
SØN 4	<input type="checkbox"/> FYLDT RIBBENSTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> SUPPE M. SPIDSKÅL, PORRE M.M. KOGT KOLD SALTET SVINEKØD	HJEMMELAVET IS	
MAN 5	<input type="checkbox"/> KINESISK RISRET RIS/KARTOFLER, ÆRTER	<input type="checkbox"/> PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE,ÆRTER,CHAMPION.	FRUGTSUPPE M. ANANAS	
TIR 6	<input type="checkbox"/> FARSPINDSVIN KARTOFLER, SKY SAUCE, ROSENKÅL	<input type="checkbox"/> GRÆSKE KØDBOLLER M/GRÆSKE KART. MAJS.	YMER M/MYSLI	
ONS 7	<input type="checkbox"/> BØF STROGANOFF KARTOFFELMOS, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> STEGT SILD KARTOFLER, LØG SAUCE, CAROTTER	JORDBÆRKOLDSKÅL M. KAMMERJUNKER	
TOR 8	<input type="checkbox"/> FARSBRØD M/RØDKÅL KART. SAUCE RØDKÅL	<input type="checkbox"/> LASAGNE SALAT	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 9	<input type="checkbox"/> KYLLING I CARRY KARTOFLER/RIS , BLOMKÅL	<input type="checkbox"/> SAMMENKOGT KARTOFLER, BLOMKÅL	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
LØR 10	<input type="checkbox"/> HAMBURGERRYG KARTOFLER, ASP. SAUCE, BLOMKÅLSBL.	<input type="checkbox"/> MARINERET SILD STUVEDE KARTOFLER, BROCCOLI	BUDDING M. SAFTSAUCE	
SØN 11	<input type="checkbox"/> RULLESTEG M/PERSILLE KART. SAUCE, BL. GRØNSAGER	<input type="checkbox"/> KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	SVESKETRIFLI M/FLØDETOP	
MAN 12	<input type="checkbox"/> STEGT FISK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	KÆRNEMÆLKSVÆLLING M/ROSINER	
TIR 13	<input type="checkbox"/> FORLOREN HARE KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLI	<input type="checkbox"/> HELSTEGT HJERTER KARTOFLER, VILDTSAUCE, BROCCOLI	APPELSINRIS	
ONS 14	<input type="checkbox"/> KOGT SVINEKØD I SUR SØD SAUCE, KARTOFLER, BØNNER	<input type="checkbox"/> GRÆSK FARSBRØD M/BÅDKARTOFLER, TOMATSAUCE BL.GRØNSAGEF	HINDBÆRFROMAGE	
TOR 15	<input type="checkbox"/> BOLLER I SELLERI KARTOFLER	<input type="checkbox"/> ENEBÆRGRYDE KARTOFLER, BØNNER	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
AUGUST 2024

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
FRE 16	<input type="checkbox"/> GODE BEN KARTOFLER, SAUCE	<input type="checkbox"/> IRSK STUVNING	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
LØR 17	<input type="checkbox"/> KYLLINGEFRIKASSE KARTOFLER	<input type="checkbox"/> MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	HØNSESALAT HØNSESALAT M/CHAMP, ANANAS FLUTES	
SØN 18	<input type="checkbox"/> KOGT OKSEKØD KARTOFLER, PEBERRODSSAUCE, ROSENKÅL	<input type="checkbox"/> AMAGERGRYDE	FLØDERAND M/HINDBÆRSAUCE	
MAN 19	<input type="checkbox"/> STEGT MEDISTER KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> KALKUNRAGOUT KARTOFLER, PASTA, ÆRTER	ÆBLE-PÆRESUPPE	
TIR 20	<input type="checkbox"/> GULLASCH KARTOFFELMOS, BL. GRØNTSAGER	<input type="checkbox"/> KOGT FISK KARTOFLER, SENNEPSSAUCE, BROCCILIBL.	YMER M/KIRSEBÆR	
ONS 21	<input type="checkbox"/> BACONRULLER KARTOFLER, SKY SAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> SKINKE M/FLØDEKART., SALAT	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
TOR 22	<input type="checkbox"/> GL.DAGS KYLLING KARTOFLER, SKY SAUCE	<input type="checkbox"/> PASTARET M/GRØNSAGER BAGTE GRØNSAGER	SVESKEGRØD M/MÆLK	
FRE 23	<input type="checkbox"/> PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESAUCE	<input type="checkbox"/> ÆGGEKAGE M/BACON, TOMAT, PURLØG, RUGBRØD	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
LØR 24	<input type="checkbox"/> FRIKADELLER M/STUV. SPIDSKÅL, KART.	<input type="checkbox"/> KOGT MASK. BLOMKÅL M SKINKETERN, DRESSING, SALAT, FLUTES	SOMMERDESSERT M/JORDBÆR	
SØN 25	<input type="checkbox"/> FLÆSKESTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	APPELSINFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 26	<input type="checkbox"/> BOLLER I CARRY KARTOFLER/RIS, ÆRTER	<input type="checkbox"/> FISK PÅ GRØNTS.BUND KARTOFLER, SAUCE, GULERØDDER	KARTOFFEL/PORRESUPPE	
TIR 27	<input type="checkbox"/> RØGET MEDISTER KARTOFLER, STUVET SPINAT	<input type="checkbox"/> BRÆN. KÆRLIGHED KARTOFFELMOS, RØDBEDER	TYTTEBÆRRIS	
ONS 28	<input type="checkbox"/> TARTELETTER M. HØNS I ASPARGES	<input type="checkbox"/> LAMMEFRIKASSE KARTOFLER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
TOR 29	<input type="checkbox"/> HOFGRYDE KARTOFFELMOS, BLOMKÅL	<input type="checkbox"/> GRATIN M. GRØNTSAGER, SKINKE OG RUGBRØD	ABRIKOSGRØD M/ MÆLK	
FRE 30	<input type="checkbox"/> KYLLINGEBRYST I URTESAUCE, KARTOFLER, BROCCOLI	<input type="checkbox"/> STEGT LEVER M. LØG KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	BLOMKÅLSSUPPE	
LØR 31	<input type="checkbox"/> HERREGÅRDSBØF KARTOFLER, BEARNAISESAUCE, ÆRTER	<input type="checkbox"/> KOLD FISKEFAD M. ÆG, DRESSING, FLUTES M.M.	YOUGHURTDRESSERT M/HINDBÆR	

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