

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
AUGUST 2025

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

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
AUGUST 2025

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

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