

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
JUNI 2025

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
SØN 1	☐ NAKKEKAM M.CHAMP. KARTOFLER, SKYSAUCE, BL.GRØNSAGER	☐ TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	APPELSINFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 2	☐ STEGT FISK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, GULERØDDER	☐ IRSK STUVNING	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
TIR 3	☐ PØLSER VARM KARTOFFELSALAT, ROSENKÅL	☐ FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	YMER M/MYSLI	
ONS 4	☐ FRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL	☐ HELSTEGT HJERTER KARTOFLER, VILDTSAUCE, BROCCOLI	FRUGTSALAT	
TOR 5	☐ FARSERET KALKUNBRYST KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	☐ KOTELETTER I FAD KARTOFLER, CARRYSAUCE, ÆRTER	ABRIKOSGRØD M/ MÆLK	
FRE 6	☐ BIKSEMAD	☐ GRATIN M. GRØNTSAGER, SKINKE OG RUGBRØD	ØLLEBRØD M. FLØDE	
LØR 7	☐ KYLLINGEBRYST I URTESAUCE, KARTOFLER, BROCCOLI	☐ MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	HJEMMEL. YOGHURT M. PEACH MELBA	
SØN 8	☐ KOGT OKSEKØD KARTOFLER, PEBERRODSAUCE, BØNNER	☐ HOFGRYDE KARTOFLER, GULERØDDER	CITRONFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 9	☐ GLASERET SKINKE KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBL.	☐ ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	HJEMMELAVET IS	
TIR 10	☐ KINESISK RISRET KARTOFLER, RIS, MAJSBL.	☐ PASTARET M/GRØNSAGER BAGTE GRØNSAGER	HINDBÆRFROMAGE	
ONS 11	☐ FARSERET BLOMKÅL KARTOFLER, SKY SAUCE, BLOMKÅL	☐ KOGT FISK I REJE/ASPARGESSAUCE, KARTOFLER, ÆRTER	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
TOR 12	☐ GL.DAGS KYLLING M/RABARBERKOMPOT, KART. SAUCE	☐ STEGT LEVER M. LØG KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	BLOMMEGRØD M/MÆLK	
FRE 13	☐ GODE BEN KARTOFLER, SAUCE	☐ SKINKE M/FLØDEKART., SALAT	BLOMKÅLSSUPPE	
LØR 14	☐ DANSK BØF M. LØG KARTOFLER, SAUCE, ÆRTER	☐ KOLD FISKEFAD M. ÆG, DRESSING, FLUTES M.M.	SOMMERDESSERT M/JORDBÆR	
SØN 15	☐ FLÆSKESTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	☐ KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	KIRSEBÆRTRIFLI M/FLØDESKUM	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
JUNI 2025

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side	2
MAN 16	☐ STEGT MEDISTER KARTOFLER, STUVEDE BØNNER	☐ KALKUNFRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, BAGTE RODFRUGTER	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER		
TIR 17	☐ AMERIKANSK FARSBRØD KARTOFLER, TOMATSAUCE, BLOMKÅL	☐ SPANSKE KØDBOLLER TOMATSAUCE,RIS,KART, MAJS.	TYTTEBÆRRIS		
ONS 18	☐ TARTELETTER M. HØNS I ASPARGES	☐ LAMMEFRIKASSE KARTOFLER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER		
TOR 19	☐ FISKEFRIKADELLER KARTOFLER, REMULADESAUCE, BLOMKÅLSBL.	☐ KARTOFFELGULLASCH M. SKINKE, MAJSBLANDING	ÆBLEGRØD M/MÆLK		
FRE 20	☐ PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESauce	☐ ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	ÆBLE-PÆRESUPPE		
LØR 21	☐ KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	☐ KOGT MASK. BLOMKÅL M SKINKETERN, DRESSING, SALAT, FLUTES	TUNSALAT TUNSALAT M/FLUTES		
SØN 22	☐ SPR. SVINEKAM KARTOFLER, ASP.SAUCE, BLOMKÅLSBLANDING	☐ ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	ROMFROMAGE M/ KIRSEBÆRSAUCE		
MAN 23	☐ MILLIONBØF KARTOFFELMOS, MAJSBL.	☐ GRATIN M. GRØNTSAGER, SKINKE OG RUGBRØD	KARTOFFEL/PORRESUPPE		
TIR 24	☐ FRIKADELLER STV. BLOMKÅL, KARTOFLER	☐ KYLLINGEFRIKASSE KARTOFLER	YMER M/KIRSEBÆR		
ONS 25	☐ HVIDKÅLSSUPPE FLÆSK OG PØLSE	☐ GRÆSK FARSBRØD M/BÅDKARTOFLER, TOMATSAUCE BL.GRØNSAGEF	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ		
TOR 26	☐ KOGT FISK KARTOFLER, SENNEPSSAUCE, BROCCILIBL.	☐ KALKUNKARBONADER KARTOFLER, SAUCE, MAJSBL.	JORDBÆRGRØD M. MÆLK		
FRE 27	☐ KYLLING I CARRY KARTOFLER/RIS , BLOMKÅL	☐ PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE,ÆRTER,CHAMPION.	FRUGTSUPPE M. ANANAS		
LØR 28	☐ FORLOREN HARE KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLI	☐ MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	YMERFROMAGE KIRSEBÆRSAUCE		
SØN 29	☐ SVINEKAM STEGT SOM VILDT, KARTOFLER, SAUCE, BØNNER	☐ TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	ABRICOSTRIFLI M/FLØDESKUM		
MAN 30	☐ STEGT FISK KARTOFLER, PERSILLESauce, GULERØDDER	☐ HAKKET OKSEKØD M. GRØNTSAGER, KART., GULERØDDER	PANDEKAGER M. SYLTETØJ		

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