

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
NOVEMBER 2024

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
FRE 1	<input type="checkbox"/> GODE BEN KARTOFLER, SAUCE	<input type="checkbox"/> SPANSKE KØDBOLLER TOMATSAUCE,RIS,KART, MAJS.	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
LØR 2	<input type="checkbox"/> HERREGÅRDSBØF KARTOFLER, BEARNAISESAUCE, ÆRTER	<input type="checkbox"/> FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	KOLDSKÅL M. KAMMERJUNKER	
SØN 3	<input type="checkbox"/> HAMBURGERRYG KARTOFLER, ASP. SAUCE, BLOMKÅLSBL.	<input type="checkbox"/> TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	ABRICOSTRIFLI M/FLØDESKUM	
MAN 4	<input type="checkbox"/> STEGT MEDISTER KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> PAPRIKAGRYDE M/RIS, KART. OG BLOMKÅL	KARTOFFEL/PORRESUPPE	
TIR 5	<input type="checkbox"/> FISKEFRIKADELLER KARTOFLER, REMULADESAUCE, BLOMKÅLSBL.	<input type="checkbox"/> GRÆSK FARSBRØD M/BÅDKARTOFLER, TOMATSAUCE BL.GRØNSAGEF	YMER M/MYSLI	
ONS 6	<input type="checkbox"/> KOGT OKSEKØD KARTOFLER, PEBERRODSSAUCE, ROSENKÅL	<input type="checkbox"/> LAMMEFRIKASSE KARTOFLER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
TOR 7	<input type="checkbox"/> KYLLINGEBRYST I URTESAUCE, KARTOFLER, BROCCOLI	<input type="checkbox"/> STEGT LEVER M. LØG KARTOFLER, SAUCE, GULERØDDER	BLOMMEGRØD M/MÆLK	
FRE 8	<input type="checkbox"/> FARSERET PORRE KARTOFLER, SAUCE, GRØNT.BL.	<input type="checkbox"/> ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
LØR 9	<input type="checkbox"/> FRIKADELLER GRØN ÆRTER, KARTOFLER	<input type="checkbox"/> MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	BUDDING M. SAFTSAUCE	
SØN 10	<input type="checkbox"/> ANDESTEG KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL,BRUNEDE KART.	<input type="checkbox"/> FLÆSKESTEG M/KART.SKYSAUCE,BRUNEDE KART. RØDKÅL	RIS A LA MANDE KIRSEBÆRSAUCE	
MAN 11	<input type="checkbox"/> STEGT FISK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE,ÆRTER,CHAMPION.	BLOMKÅLSSUPPE	
TIR 12	<input type="checkbox"/> BOLLER I CARRY KARTOFLER/RIS, ÆRTER	<input type="checkbox"/> HAKKET OKSEKØD M. GRØNTSAGER, KART., GULERØDDER	VINTERDESSERT M/HINDBÆR	
ONS 13	<input type="checkbox"/> HVIDKÅLSSUPPE M/SPR.NAKKE	<input type="checkbox"/> KOTELETTER I FAD KARTOFLER, SAUCE, BL.GRØNTSAGER	FRUGTSALAT	
TOR 14	<input type="checkbox"/> FORLOREN AND KARTOFLER, SKYSAUCE, BLOMKÅL	<input type="checkbox"/> LASAGNE SALAT	ABRIKOSGRØD M/ MÆLK	
FRE 15	<input type="checkbox"/> GL.DAGS KYLLING M/RABARBERKOMPOT,KART. SAUCE	<input type="checkbox"/> HOFGRYDE KARTOFFELMOS, BLOMKÅL	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
NOVEMBER 2024

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
LØR 16	<input type="checkbox"/> KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	<input type="checkbox"/> KARTOFFELGULLASCH M. SKINKE, BØNNER	ÆBLEKAGE M/FLØDESKUM	
SØN 17	<input type="checkbox"/> SVINEKAM STEGT SOM VILDT, KARTOFLER, SAUCE, BØNNER	<input type="checkbox"/> SUPPE M. SPIDSKÅL, PORRE M.M. KOGT KOLD SALTET SVINEKØD	ROMFROMAGE M/ KIRSEBÆRSAUCE	
MAN 18	<input type="checkbox"/> MILLIONBØF KARTOFFELMOS, MAJSBL.	<input type="checkbox"/> KALKUN GORDON BLEU KARTOFLER, SAUCE, ÆRTER	BYGVANDGRØD M/ÆBLER OG ROSINER	
TIR 19	<input type="checkbox"/> KOGT FISK I URTESAUCE, KARTOFLER, BLOMKÅLSBL.	<input type="checkbox"/> SVENSK PØLSERET BLOMKÅLSBLANDING	TYTTEBÆRRIS	
ONS 20	<input type="checkbox"/> GULEÆRTER FLÆSK, PØLSE	<input type="checkbox"/> KALKUNKARBONADER KARTOFLER, SAUCE, MAJSBL.	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
TOR 21	<input type="checkbox"/> KOTELETTER KARTOFLER, CHAMPIGNONSAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> HELSTEGT HJERTER KARTOFLER, VILDTSAUCE, BROCCOLI	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 22	<input type="checkbox"/> PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESAUCE	<input type="checkbox"/> GRATIN M. GRØNTSAGER, SKINKE OG RUGBRØD	ØLLEBRØD M. FLØDE	
LØR 23	<input type="checkbox"/> FORLOREN HARE KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLI	<input type="checkbox"/> KOLD KOGT SKINKE KOLD KARTOFFELSALAT, SALAT	PÆRER M/YOUGHURTCREME	
SØN 24	<input type="checkbox"/> SPR. SVINEKAM KARTOFLER, ASP.SAUCE, BLOMKÅLSBLANDING	<input type="checkbox"/> KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	CITRONFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 25	<input type="checkbox"/> GULLASCH KARTOFFELMOS, BL. GRØNTSAGER	<input type="checkbox"/> PASTARET M/GRØNSAGER BAGTE GRØNSAGER	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
TIR 26	<input type="checkbox"/> STEGT SILD KARTOFLER, LØGSAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> BRÆN. KÆRLIGHED KARTOFFELMOS	SOLBÆRRIS	
ONS 27	<input type="checkbox"/> GRØNKÅLSSUPPE PØLSE OG FLÆSK	<input type="checkbox"/> FARSBRØD KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBLANDING	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
TOR 28	<input type="checkbox"/> FARSBRØD M/RØDKÅL KART. SAUCE RØDKÅL	<input type="checkbox"/> SKIPPERLABSKOV ÆRTER	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
FRE 29	<input type="checkbox"/> BOLLER I SUR-SØD SAUCE, KARTOFLER, ROSENKÅL	<input type="checkbox"/> KARRYKÅL KARRYKÅL M/KART.	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
LØR 30	<input type="checkbox"/> KYLLING I CARRY KARTOFLER/RIS , BLOMKÅL	<input type="checkbox"/> KOLD FISKEFAD M. ÆG, DRESSING, FLUTES M.M.	YMER M/KIRSEBÆR	

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