

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
SEPTEMBER 2025

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
MAN 1	☐ STEGT FISK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, GULERØDDER	☐ HAKKET OKSEKØD M. GRØNTSAGER, KART., GULERØDDER	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
TIR 2	☐ FRIKADELLER STV. BLOMKÅL, KARTOFLER	☐ BØF LINDSTRØM KARTOFLER, SAUCE, MAJSBL.	YMER M/KIRSEBÆR	
ONS 3	☐ HVIDKÅLSSUPPE M/SPR.NAKKE	☐ KYLLINGEFRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, BLOMKÅL	ÆBLEKAGE M/FLØDESKUM	
TOR 4	☐ FARSERET PORRE KARTOFLER, SAUCE, GRØNT.BL.	☐ LASAGNE SALAT	BLOMMEGRØD M/MÆLK	
FRE 5	☐ STEGTE PØLSER VARM KARTOFFELSALAT, MAJSBL.	☐ ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
LØR 6	☐ KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	☐ MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	PÆRER M/YOUGHURTCREME	
SØN 7	☐ SVINEKAM STEGT SOM VILDT, KARTOFLER, SAUCE, BØNNER	☐ ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	CITRONFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 8	☐ STEGT MEDISTER KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL	☐ MARINERET SILD STUVEDE KARTOFLER, BROCCOLI	KÆRNEMÆLKSVÆLLING M/ROSINER	
TIR 9	☐ KOGT FISK I URTESAUCE, KARTOFLER, BLOMKÅLSBL.	☐ SKIPPERLABSKOVS	HJEMMEL. YOGHURT M. PEACH MELBA	
ONS 10	☐ KOTELETTER KARTOFLER, CHAMPIGNONSAUCE, ÆRTER	☐ SVINEKÆBER KARTOFLER/SKYSOVS/GULERØDDER	DAGENS KAGE	
TOR 11	☐ FARSERET KALKUNBRYST KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	☐ STEGT LEVER M. LØG KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 12	☐ PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESAUCE	☐ PASTARET M/GRØNSAGER BAGTE GRØNSAGER	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
LØR 13	☐ KYLLINGEFRIKASSE KARTOFLER	☐ KOLD KOGT SKINKE KOLD KARTOFFELSALAT, SALAT	CHOKOLADEBUDDING M/FLØDESKUM	
SØN 14	☐ HAMBURGERRYG KARTOFLER, ASP. SAUCE, BLOMKÅLSBL.	☐ TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	ANANASFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 15	☐ MILLIONBØF KARTOFFELMOS, ÆRTER	☐ IRSK STUVNING	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
SEPTEMBER 2025

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
TIR 16	☐ GL.DAGS KYLLING M/RABARBERKOMPOT,KART. SAUCE	☐ BRÆN. KÆRLIGHED KARTOFFELMOS	KOLDSKÅL M. KAMMERJUNKER	
ONS 17	☐ BØF STROGANOFF KARTOFLER, BØNNER	☐ SPANSKE KØDBOLLER TOMATSAUCE,RIS,KART, MAJS.	HJEMMEL. YOGHURT M. KIRSEBÆR	
TOR 18	☐ HVIDKÅLSROULETTER KARTOFLER, SAUCE,STUVET HVIDKÅL	☐ HELSTEGT HJERTER KARTOFLER, VILDTSAUCE, BROCCLI	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
FRE 19	☐ SVINEKØD I VILDTSAUCE, KARTOFLER, ROSENKÅL	☐ PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE,ÆRTER,CHAMPION.	FRUGTSUPPE M. ANANAS	
LØR 20	☐ FRIKADELLER M/STUV. SPIDSKÅL, KART.	☐ FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	FRUGTSALAT	
SØN 21	☐ FLÆSKESTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	☐ KARTOFFELGULLASCH M. SKINKE, BØNNER	KIRSEBÆRTRIFLI M/FLØDESKUM	
MAN 22	☐ FISKEFRIKADELLER KARTOFLER, REMULADESAUCE, GULERØDDER	☐ HOFGRYDE KARTOFLER, GULERØDDER	BYGVANDGRØD M/ÆBLER OG ROSINER	
TIR 23	☐ BOLLER I SELLERI KARTOFLER	☐ HAKKET OKSEKØD M. GRØNTSAGER, KART., GULERØDDER	EFTERÅRSDESSERT M/HINDBÆR	
ONS 24	☐ TARTELETTER M. HØNS I ASPARGES	☐ LAMMEFRIKASSE KARTOFLER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
TOR 25	☐ KOGT FISK KARTOFLER, SENNEPSSAUCE, BROCCILIBL.	☐ SPRÆNGT KALKUNBRYST KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	SVESKEGRØD M/MÆLK	
FRE 26	☐ GULLASCH KARTOFFELMOS, BL. GRØNTSAGER	☐ ANDESTEG KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL,BRUNEDE KART.	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
LØR 27	☐ DANSK BØF M. LØG KARTOFLER, SAUCE, ÆRTER	☐ KOGT MASK. BLOMKÅL M SKINKETERN, DRESSING, SALAT, FLUTES	YMER M/MYSLI	
SØN 28	☐ FYLDT RIBBENSTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	☐ SUPPE M. SPIDSKÅL, PORRE M.M. KOGT KOLD SALTET SVINEKØD	FLØDERAND M. KIRSEBÆRSAUCE	
MAN 29	☐ MILLIONBØF KARTOFLER, BROCCOLIBL.	☐ SVENSK PØLSERET BLOMKÅLSBLANDING	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
TIR 30	☐ GRYDERET I VILDTSAUCE, KARTOFLER, BØNNER	☐ GRÆSK FARSBRØD M/BÅDKARTOFLER, TOMATSAUCE BL.GRØNSAGEF	HJEMMEL. YOGHURT M. KIRSEBÆR	

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