

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
FEBRUAR 2024

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
TOR 1	<input type="checkbox"/> GL.DAGS KYLLING KARTOFLER, SKY SAUCE, AGURKESALAT	<input type="checkbox"/> SKINKE M/FLØDEKART., SALAT	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
FRE 2	<input type="checkbox"/> STEGT FISK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> GRATIN M. GRØNTSAGER, SKINKE OG RUGBRØD	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
LØR 3	<input type="checkbox"/> KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	<input type="checkbox"/> AMAGERGRYDE	FRUGTSALAT	
SØN 4	<input type="checkbox"/> SVINEKAM STEGT SOM VILDT, KARTOFLER, SAUCE, BØNNER	<input type="checkbox"/> GULLACHSUPPE M/BRØD	APPELSINFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 5	<input type="checkbox"/> BOLLER I CARRY KARTOFLER/RIS, ÆRTER	<input type="checkbox"/> PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE,ÆRTER,CHAMPION.	BLOMKÅLSSUPPE	
TIR 6	<input type="checkbox"/> FORLOREN AND KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> HAKKET OKSEKØD M. GRØNTSAGER, KART., GULERØDDER	APPELSINRIS	
ONS 7	<input type="checkbox"/> TARTELETTER M. HØNS I ASPARGES	<input type="checkbox"/> LAMMEFRIKASSE KARTOFLER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
TOR 8	<input type="checkbox"/> SPRÆNGT KALKUNBRYST KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	<input type="checkbox"/> STEGT LEVER M. LØG KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 9	<input type="checkbox"/> GODE BEN KARTOFLER, SAUCE, AGURKESALAT	<input type="checkbox"/> SPANSKE KØDBOLLER TOMATSAUCE,RIS,KART, MAJS.	ØLLEBRØD M. FLØDE	
LØR 10	<input type="checkbox"/> FRIKADELLER STV. HVIDKÅL, KARTOFLER	<input type="checkbox"/> KOGT MASK. BLOMKÅL M SKINKETERN, DRESSING, SALAT, FLUTES	CHOKOLADEBUDDING M/FLØDESKUM	
SØN 11	<input type="checkbox"/> KOGT OKSEKØD KARTOFLER, PEBERRODSAUC, BØNNER	<input type="checkbox"/> ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	KIRSEBÆRTRIFLI M/FLØDESKUM	
MAN 12	<input type="checkbox"/> STEGT MEDISTER KARTOFLER, STUVEDE BØNNER	<input type="checkbox"/> KOGT FISK I URTESAUCE, KARTOFLER, BLOMKÅLSBL.	KÆRNEMÆLKSVÆLLING M/ROSINER	
TIR 13	<input type="checkbox"/> KYLLING I CARRY KARTOFLER/RIS , BLOMKÅL	<input type="checkbox"/> LASAGNE SALAT	YMER M/MYSLI	
ONS 14	<input type="checkbox"/> HVIDKÅLSSUPPE FLÆSK OG PØLSE	<input type="checkbox"/> SVINEKÆBER KARTOFLER/SKYSOVS/GULERØDDER	HØNSESALAT HØNSESALAT M/CHAMP,ANANAS FLUTES	
TOR 15	<input type="checkbox"/> RØGET MEDISTER KARTOFLER, STUVET SPINAT	<input type="checkbox"/> FARSBRØD KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBLANDING	SVESKEGRØD M/MÆLK	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
FEBRUAR 2024

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
FRE 16	<input type="checkbox"/> PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, RØDBEDER	<input type="checkbox"/> GRÆSK FARSBRØD M/BÅDKARTOFLER, TOMATSAUCE BL.GRØNSAGEF	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
LØR 17	<input type="checkbox"/> PAPRIKAKYLLING KARTOFLER, TOMATSAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	PÆRER M/YOUGHURTCREME	
SØN 18	<input type="checkbox"/> HAMBURGERRYG KARTOFLER, ASP. SAUCE, BLOMKÅLSBL.	<input type="checkbox"/> KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	CITRONFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 19	<input type="checkbox"/> MILLIONBØF KARTOFLER, MAJSBL.	<input type="checkbox"/> GRYDERET M. ANANAS KARTOFLER, BL.GRØNTSAGER	HYBENSUPPE	
TIR 20	<input type="checkbox"/> KOGT FISK KARTOFLER, SENNEPSSAUCE, BROCCILIBL.	<input type="checkbox"/> IRSK STUVNING	YOUGHURTDRESSERT M/HINDBÆR	
ONS 21	<input type="checkbox"/> GRØNKÅLSSUPPE PØLSE OG FLÆSK	<input type="checkbox"/> KARTOFFELGULLASCH M. SKINKE, BØNNER	KOLDSKÅL M. KAMMERJUNKER	
TOR 22	<input type="checkbox"/> KOTELETTER KARTOFLER, CHAMPIGNONSAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> SVENSK PØLSERET BLOMKÅLSBLANDING	BLOMMEGRØD M/MÆLK	
FRE 23	<input type="checkbox"/> GULLASCH KARTOFFELMOS, ROSENKÅL	<input type="checkbox"/> ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	FRUGTSUPPE M. ANANAS	
LØR 24	<input type="checkbox"/> DANSK BØF M. LØG KARTOFLER, SAUCE, ÆRTER	<input type="checkbox"/> KOLD KOGT SKINKE KOLD KARTOFFELMOS, SALAT	FASTELAVNSBOLLER	
SØN 25	<input type="checkbox"/> FLÆSKESTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> SUPPE M. SPIDSKÅL, PORRE M.M. KOGT KOLD SALTET SVINEKØD	HJEMMELAVET IS	
MAN 26	<input type="checkbox"/> HOFGRYDE KARTOFLER, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> KOGT FISK I REJE/ASPARGESSAUCE, KARTOFLER, ÆRTER	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
TIR 27	<input type="checkbox"/> KOGT KYLLING KARTOFLER, ASPARGES SAUCE, GRØNTBL.	<input type="checkbox"/> HELSTEGT HJERTER KARTOFLER, VILDTSAUCE, BROCCLI	HENKOGT FRUGT M/CREME	
ONS 28	<input type="checkbox"/> GULEÆRTER SPRÆNGT NAKKE	<input type="checkbox"/> PASTARET M/GRØNSAGER BAGTE GRØNSAGER	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
TOR 29	<input type="checkbox"/> HVIDKÅLSROULETTER KARTOFLER, SAUCE,STUVET HVIDKÅL	<input type="checkbox"/> KALKUNKARBONADER KARTOFLER, SAUCE, MAJSBL.	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	

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