

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
JULI 2025

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
TIR 1	☐ KYLLINGEBRYST I URTESAUCE, KARTOFLER, BROCCOLI	☐ HAKKET OKSEKØD M. GRØNTSAGER, KART., GULERØDDER	HJEMMEL. YOGHURT M. PEACH MELBA	
ONS 2	☐ KINESISK RISRET KARTOFLER,RIS, MAJSBL.	☐ BØF LINDSTRØM KARTOFLER, SAUCE, MAJSBL.	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
TOR 3	☐ SPRÆNGT KALKUNBRYST KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	☐ GRYDERET I VILDTSAUCE, KARTOFLER, BØNNER	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 4	☐ PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESAUCE	☐ HELSTEGT HJERTER M. PERSILLE, KARTOFLER, SAUCE, BLOMKÅL	HØNSESALAT HØNSESALAT M/CHAMP,ANANAS FLUTES	
LØR 5	☐ HERREGÅRDSBØF KARTOFLER, BEARNAISESAUCE, ÆRTER	☐ KOLD KOGT SKINKE KOLD KARTOFFELSALAT, SALAT	JORDBÆRFROMAGE	
SØN 6	☐ FLÆSKESTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	☐ SUPPE M. SPIDSKÅL, PORRE M.M. KOGT KOLD SALTET SVINEKØD	ROMFROMAGE M/ KIRSEBÆRSAUCE	
MAN 7	☐ KOGT FISK KARTOFLER, SENNEPSSAUCE, BROCCILIBL.	☐ KALKUNRAGOUT KARTOFLER,PASTA,ÆRTER	FRUGTSUPPE M. ANANAS	
TIR 8	☐ BOLLER I CARRY KARTOFLER/RIS, ÆRTER	☐ GRATIN M. GRØNTSAGER, SKINKE OG RUGBRØD	KOLDSKÅL M. KAMMERJUNKER	
ONS 9	☐ KYLLINGEFRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, BLOMKÅL	☐ RØGET MEDISTER KARTOFLER, STUVET SPINAT	HENKOGT FRUGT M/CREME	
TOR 10	☐ PØLSER VARM KARTOFFELSALAT, BØNNER	☐ GRÆSKE KØDBOLLER M/GRÆSKE KART. MAJS.	BLANDET FRUGTGRØD M/MÆLK	
FRE 11	☐ GL.DAGS KYLLING M/RABARBERKOMPOT,KART. SAUCE	☐ ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
LØR 12	☐ FORLOREN HARE KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLI	☐ KOGT MASK. BLOMKÅL M SKINKETERN, DRESSING, SALAT, FLUTES	CHOKOLADEMOUSSE M/FLØDETOP	
SØN 13	☐ HUSARSTEG KARTOFLER. CHAMP-SAUCE ,RODFRUGTER	☐ ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	ANANASFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 14	☐ STEGT MEDISTER KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL	☐ FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
TIR 15	☐ KOGT FISK I URTESAUCE, KARTOFLER, BLOMKÅLSBL.	☐ PASTARET M/GRØNSAGER BAGTE GRØNSAGER	HJEMMEL. YOGHURT M. KIRSEBÆR	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
JULI 2025

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
ONS 16	☐ TARTELETTER M. HØNS I ASPARGES	☐ KOTELETTER I FAD KARTOFLER, CARRYSAUCE, ÆRTER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
TOR 17	☐ BIKSEMAD	☐ SAMMENKOGT KARTOFLER, BL.GRØNSAGER	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
FRE 18	☐ GODE BEN KARTOFLER, SAUCE	☐ AMAGERGRYDE	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
LØR 19	☐ KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	☐ KOLD FISKEFAD M. ÆG, DRESSING, FLUTES M.M.	ÆBLEKAGE M/FLØDESKUM	
SØN 20	☐ SPR. SVINEKAM KARTOFLER, ASP.SAUCE, BLOMKÅLSBLANDING	☐ KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	HJEMMELAVET IS	
MAN 21	☐ BOLLER I SELLERI KARTOFLER	☐ PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE,ÆRTER,CHAMPION.	PORRESUPPE	
TIR 22	☐ HOFGRYDE KARTOFFELMOS, BLOMKÅL	☐ FARSBRØD KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBLANDING	SOMMERDESSERT M/JORDBÆR	
ONS 23	☐ KOGT SVINEKØD I SUR SØD SAUCE, KARTOFLER, BØNNER	☐ LASAGNE SALAT	DAGENS KAGE	
TOR 24	☐ FRIKADELLER M/STUV. SPIDSKÅL, KART.	☐ STEGT LEVER M. LØG KARTOFLER, SAUCE, GULERØDDER	SOMMERDESSERT M/JORDBÆR	
FRE 25	☐ STEGTE PØLSER VARM KARTOFFELSALAT, MAJSBL.	☐ SPANSKE KØDBOLLER TOMATSAUCE,RIS,KART, MAJS.	TUNSALAT TUNSALAT M/FLUTES	
LØR 26	☐ FORLOREN AND KARTOFLER, SAUCE, BL. GRØNTSAGER	☐ KARTOFFELGULLASCH M. SKINKE, BØNNER	YMER M/KIRSEBÆR	
SØN 27	☐ NAKKEFILET ST. SOM VILDT, KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLI	☐ TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	CITRONFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 28	☐ MILLIONBØF KARTOFLER, MAJSBL.	☐ KYLLINGEFRIKASSE KARTOFLER	BLOMKÅLSSUPPE	
TIR 29	☐ BOLLER I CARRY KARTOFLER/RIS, ÆRTER	☐ KOTELETTER KARTOFLER, CHAMPIGNONSAUCE, ÆRTER	HJEMMEL. YOGHURT M. PEACH MELBA	
ONS 30	☐ GRYDERET M. ANANAS KARTOFLER, BL.GRØNTSAGER	☐ GRATIN M. GRØNTSAGER, SKINKE OG RUGBRØD	FRUGTER M/ MAKRONFLØDE	
TOR 31	☐ FISKEFRIKADELLER KARTOFLER, REMULADESAUCE, BLOMKÅLSBL.	☐ KARRYKÅL KARRYKÅL M/KART.	BLOMMEGRØD M/MÆLK	

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