

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
NOVEMBER 2025

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
LØR 1	<input type="checkbox"/> KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	<input type="checkbox"/> FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	KOLDSKÅL M. KAMMERJUNKER	
SØN 2	<input type="checkbox"/> HAMBURGERRYG KARTOFLER, ASP. SAUCE, BLOMKÅLSBL.	<input type="checkbox"/> ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	FLØDERAND M. JORDBÆRSAUCE	
MAN 3	<input type="checkbox"/> STEGT MEDISTER KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> PAPRIKAGRYDE M/RIS, KART. OG BLOMKÅL	KARTOFFEL/PORRESUPPE	
TIR 4	<input type="checkbox"/> FISKEFRIKADELLER KARTOFLER, REMULADESAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> GRÆSK FARSBRØD M/BÅDKARTOFLER, TOMATSAUCE BL.GRØNSAGEF	YMER M/MYSLI	
ONS 5	<input type="checkbox"/> GRØNKÅLSSUPPE PØLSE OG FLÆSK	<input type="checkbox"/> FARSBRØD KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBLANDING	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
TOR 6	<input type="checkbox"/> KYLLINGEBRYST I URTESAUCE, KARTOFLER, BROCCOLI	<input type="checkbox"/> STEGT LEVER M. LØG KARTOFLER, SAUCE, GULERØDDER	BLANDET FRUGTGRØD M/MÆLK	
FRE 7	<input type="checkbox"/> FARSERET PORRE KARTOFLER, SAUCE, GRØNT.BL.	<input type="checkbox"/> ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
LØR 8	<input type="checkbox"/> FRIKADELLER M/STUV. SPIDSKÅL, KART.	<input type="checkbox"/> MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	BUDDING M. SAFTSAUCE	
SØN 9	<input type="checkbox"/> NAKKEKAM M.CHAMP. KARTOFLER, SKYSAUCE, BL.GRØNSAGER	<input type="checkbox"/> TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	ABRICOSTRIFLI M/FLØDESKUM	
MAN 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	
TIR 11	<input type="checkbox"/> STEGT FISK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE,ÆRTER,CHAMPION.	FRUGTSALAT	
ONS 12	<input type="checkbox"/> HVIDKÅLSSUPPE M/SPR.NAKKE	<input type="checkbox"/> KOTELETTER I FAD KARTOFLER, SAUCE, BL.GRØNTSAGER	VINTERDESSERT M/HINDBÆR	
TOR 13	<input type="checkbox"/> BOLLER I CARRY KARTOFLER/RIS, ÆRTER	<input type="checkbox"/> HAKKET OKSEKØD M. GRØNTSAGER, KART., GULERØDDER	ABRIKOSGRØD M/ MÆLK	
FRE 14	<input type="checkbox"/> FORLOREN AND KARTOFLER, SKYSAUCE, BLOMKÅL	<input type="checkbox"/> LASAGNE SALAT	BLOMKÅLSSUPPE	
LØR 15	<input type="checkbox"/> KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	<input type="checkbox"/> KARTOFFELGULLASCH M. SKINKE, BØNNER	ÆBLEKAGE M/FLØDESKUM	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
NOVEMBER 2025

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
SØN 16	<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 17	<input type="checkbox"/> MILLIONBØF KARTOFFELMOS, MAJSBL.	<input type="checkbox"/> KYLLINGEFRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, BLOMKÅL	BYGVANDGRØD M/ÆBLER OG ROSINER	
TIR 18	<input type="checkbox"/> KOGT FISK I URTESAUCE, KARTOFLER, BLOMKÅLSBL.	<input type="checkbox"/> SVENSK PØLSERET BLOMKÅLSBLANDING	TYTTEBÆRRIS	
ONS 19	<input type="checkbox"/> GULEÆRTER FLÆSK, PØLSE	<input type="checkbox"/> KALKUNKARBONADER KARTOFLER, SAUCE, MAJSBL.	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
TOR 20	<input type="checkbox"/> KOTELETTER KARTOFLER, CHAMPIGNONSAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> HELSTEGT HJERTER M. PERSILLE, KARTOFLER, SAUCE, BLOMKÅL	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 21	<input type="checkbox"/> PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESAUCE	<input type="checkbox"/> GRATIN M. GRØNTSAGER, SKINKE OG RUGBRØD	ØLLEBRØD M. FLØDE	
LØR 22	<input type="checkbox"/> FORLOREN HARE KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLI	<input type="checkbox"/> KOLD KOGT SKINKE KOLD KARTOFFELMOS, SALAT	PÆRER M/YOUGHURTCREME	
SØN 23	<input type="checkbox"/> SPR. SVINEKAM KARTOFLER, ASP.SAUCE, BLOMKÅLSBLANDING	<input type="checkbox"/> KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	CITRONFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 24	<input type="checkbox"/> GULLASCH KARTOFFELMOS, ROSENKÅL	<input type="checkbox"/> PASTARET M/GRØNSAGER BAGTE GRØNSAGER	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
TIR 25	<input type="checkbox"/> STEGT SILD KARTOFLER, LØGSAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> BRÆN. KÆRLIGHED KARTOFFELMOS	YMER M/KIRSEBÆR	
ONS 26	<input type="checkbox"/> KOGT OKSEKØD KARTOFLER, PEBERRODSAUCE, BØNNER	<input type="checkbox"/> LAMMEFRIKASSE KARTOFLER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
TOR 27	<input type="checkbox"/> FARSBRØD M/RØDKÅL KART. SAUCE RØDKÅL	<input type="checkbox"/> SKIPPERLABSKOVS	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
FRE 28	<input type="checkbox"/> BOLLER I SUR-SØD SAUCE, KARTOFLER, ROSENKÅL	<input type="checkbox"/> KARRYKÅL KARRYKÅL M/KART.	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
LØR 29	<input type="checkbox"/> KYLLINGEBRYST I URTESAUCE, KARTOFLER, BROCCOLI	<input type="checkbox"/> KOLD FISKEFAD M. ÆG, DRESSING, FLUTES M.M.	CHOKOLADEMOUSSE M/FLØDETOP	
SØN 30	<input type="checkbox"/> FLÆSKESTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	APPELSINFROMAGE M/FLØDESKUM	

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