

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
APRIL 2026

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
ONS 1	☐ HVIDKÅLSSUPPE FLÆSK OG PØLSE	☐ KARRYKÅL KARRYKÅL M/KART.	ØLLEBRØD M. FLØDE	
TOR 2	☐ TARTELETTER M. HØNS I ASPARGES	☐ LAMMEFRIKASSE KARTOFLER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
FRE 3	☐ RULLESTEG M. SVESKER KARTOFLER, SKYSAUCE, ROSENKÅL	☐ KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	SHERRYFROMAGE M/FLØDESKUM	
LØR 4	☐ HERREGÅRDSBØF KARTOFLER, BEARNAISESAUCE, ÆRTER	☐ KOGT MASK. BLOMKÅL M SKINKETERN, DRESSING, SALAT, FLUTES	BLOMMEGRØD M/MÆLK	
SØN 5	☐ SVINEKAM STEGT SOM VILDT, KARTOFLER, SAUCE, BØNNER	☐ ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	RABARBER/JORDBÆR KAGE M. MAKRONER OG FLØDE	
MAN 6	☐ GLASERET SKINKE KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBL.	☐ SAMMENKOGT KARTOFLER, BL.GRØNSAGER	HJEMMELAVET IS	
TIR 7	☐ MILLIONBØF KARTOFFELMOS, MAJSBL.	☐ KYLINGEFRIKASSE KARTOFLER	TYTTEBÆRRIS	
ONS 8	☐ GULLASH KARTOFLER, BØNNER	☐ PASTARET M/GRØNSAGER BAGTE GRØNSAGER	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
TOR 9	☐ BOLLER I CARRY KARTOFLER/RIS, ÆRTER	☐ STEGT LEVER KARTOFLER, LØGSAUCE, ÆRTER	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 10	☐ PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESauce	☐ GRATIN M. GRØNTSAGER, SKINKE OG RUGBRØD	KÆRNEMÆLKSVÆLLING M/ROSINER	
LØR 11	☐ FRIKADELLER STV. BLOMKÅL, KARTOFLER	☐ MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	CHOKOLADEBUDDING M/FLØDESKUM	
SØN 12	☐ HAMBURGERRYG KARTOFLER, ASP. SAUCE, BLOMKÅLSBL.	☐ GULLACHSUPPE M/BRØD	CITRONFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 13	☐ STEGT MEDISTER KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL	☐ FORÅRSRULLER RIS, CARRYSauce, ÆRTER	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
TIR 14	☐ AMERIKANSK FARBRØD KARTOFLER, TOMATSAUCE, MAJS	☐ HELSTEGT HJERTER M. PERSILLE, KARTOFLER, SKYSAUCE, ROSENKÅL	HJEMMEL. YOGHURT M. KIRSEBÆR	
ONS 15	☐ SVENSK PØLSERET BLOMKÅLSBLANDING	☐ SVINEKÆBER KARTOFLER/SKYSOVS/GULERØDDER	DAGENS KAGE	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
APRIL 2026

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
TOR 16	☐ HOFGRYDE KARTOFLER, GULERØDDER	☐ IRSK STUVNING	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
FRE 17	☐ STEGT FISK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, GULERØDDER	☐ LASAGNE SALAT	ØLLEBRØD M. FLØDE	
LØR 18	☐ KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	☐ KOLD FISKEFAD M. ÆG, DRESSING, FLUTES M.M.	KÆRNEMÆLKSFROMAGE M/SAFTSAUCE	
SØN 19	☐ FYLDT RIBBENSTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	☐ TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	ROMFROMAGE M/ KIRSEBÆRSAUCE	
MAN 20	☐ BOLLER I CARRY KARTOFLER/RIS, ÆRTER	☐ KALKUNFRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, BAGTE RODFRUGTER	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
TIR 21	☐ KOTELETTER I FAD KARTOFLER, SAUCE, BL.GRØNTSAGER	☐ AMAGERGRYDE	BLOMKÅLSSUPPE	
ONS 22	☐ FARSBRØD M. PORRE KARTOFLER, SAUCE, ÆRTER	☐ ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	FRUGTSALAT	
TOR 23	☐ SPRÆNGT KALKUNBRYST KARTOFLER, ASP. SAUCE, GULERØDDER	☐ STEGT SILD KARTOFLER, LØG SAUCE, CAROTTER	BLANDET FRUGTGRØD M/MÆLK	
FRE 24	☐ FORLOREN AND KARTOFLER, SAUCE, BL. GRØNTSAGER	☐ KARRYKÅL KARRYKÅL M/KART.	ØLLEBRØD M. FLØDE	
LØR 25	☐ FORLOREN HARE KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLI	☐ KOLD KOGT SKINKE KOLD KARTOFFELSALAT, SALAT	ÆBLEKAGE M/FLØDESKUM	
SØN 26	☐ HAMBURGERRYG KARTOFLER, ASP. SAUCE, BLOMKÅLSBL.	☐ TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	FLØDERAND M. JORDBÆRSAUCE	
MAN 27	☐ BOLLER I SELLERI KARTOFLER	☐ CHILI CON CARNE LØSE RIS	KARTOFFEL/PORRESUPPE	
TIR 28	☐ KYLLINGEFRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, BLOMKÅL	☐ ENEBÆRGRYDE KARTOFLER, BLOMKÅL	KOLDSKÅL M. KAMMERJUNKER	
ONS 29	☐ TARTELETTER M. GRØNÆRTER OG SKINKETERN	☐ FARSBRØD KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBLANDING	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
TOR 30	☐ KOTELETTER KARTOFLER, CHAMPIGNONSAUCE, GULERØDDER	☐ MARINERET SILD STUVEDE KARTOFLER, CAROTTER	ABRIKOSGRØD M/ MÆLK	

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