

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
FEBRUAR 2026

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
SØN 1	☐ SVINEKAM STEGT SOM VILDT, KARTOFLER, SAUCE, BØNNER	☐ GULLACHSUPPE M/BRØD	ABRICOSTRIFLI M/FLØDESKUM	
MAN 2	☐ BOLLER I CARRY KARTOFLER/RIS, ÆRTER	☐ PASTARET M/GRØNSAGER BAGTE GRØNSAGER	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
TIR 3	☐ FORLOREN AND KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL	☐ HAKKET OKSEKØD M. GRØNTSAGER, KART., GULERØDDER	APPELSINRIS	
ONS 4	☐ TARTELETTER M. HØNS I ASPARGES	☐ LAMMEFRIKASSE KARTOFLER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
TOR 5	☐ KYLLINGEBRYST I URTESAUCE, KARTOFLER, BROCCOLI	☐ STEGT LEVER M. LØG KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 6	☐ GODE BEN KARTOFLER, SAUCE	☐ SPANSKE KØDBOLLER TOMATSAUCE,RIS,KART, MAJS.	ØLLEBRØD M. FLØDE	
LØR 7	☐ FRIKADELLER STV. HVIDKÅL, KARTOFLER	☐ KOGT MASK. BLOMKÅL M SKINKETERN, DRESSING, SALAT, FLUTES	CHOKOLADEBUDDING M/FLØDESKUM	
SØN 8	☐ HUSARSTEG KARTOFLER. CHAMP-SAUCE ,RODFRUGTER	☐ ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	KIRSEBÆRTRIFLI M/FLØDESKUM	
MAN 9	☐ STEGT MEDISTER KARTOFLER, SKY SAUCE, BØNNER	☐ KOGT FISK I URTESAUCE, KARTOFLER, BLOMKÅLSBL.	KÆRNEMÆLKSVÆLLING M/ROSINER	
TIR 10	☐ FORLOREN HARE KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLI	☐ LASAGNE SALAT	YMER M/MYSLI	
ONS 11	☐ HVIDKÅLSSUPPE FLÆSK OG PØLSE	☐ SVINEKÆBER KARTOFLER/SKYSOVS/GULERØDDER	FASTELAVNSBOLLER	
TOR 12	☐ RØGET MEDISTER KARTOFLER, STUVET SPINAT	☐ FARSBRØD KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBLANDING	BLOMMEGRØD M/MÆLK	
FRE 13	☐ PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESAUCE	☐ GRÆSK FARSBRØD M/BÅDKARTOFLER, TOMATSAUCE BL.GRØNSAGEF	HØNSESALAT HØNSESALAT M/CHAMP,ANANAS FLUTES	
LØR 14	☐ PAPRIKAKYLLING KARTOFLER, TOMATSAUCE, GULERØDDER	☐ FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	PÆRER M/YOUGHURTCREME	
SØN 15	☐ HAMBURGERRYG KARTOFLER, ASP. SAUCE, BLOMKÅLSBL.	☐ KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	CITRONFROMAGE M/FLØDESKUM	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
FEBRUAR 2026

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
MAN 16	☐ MILLIONBØF KARTOFFELMOS, ÆRTER	☐ GRYDERET M. ANANAS KARTOFLER, BL.GRØNTSAGER	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
TIR 17	☐ KOGT FISK KARTOFLER, SENNEPSSAUCE, BROCCILIBL.	☐ IRSK STUVNING	YOUGHURTDRESSERT M/HINDBÆR	
ONS 18	☐ GRØNKÅLSSUPPE PØLSE OG FLÆSK	☐ ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	KOLDSKÅL M. KAMMERJUNKER	
TOR 19	☐ KOTELETTER KARTOFLER, CHAMPIGNONSAUCE, GULERØDDER	☐ KARTOFFELGULLASCH M. SKINKE, MAJSBLANDING	BLANDET FRUGTGRØD M/MÆLK	
FRE 20	☐ GULLASCH KARTOFFELMOS, BL. GRØNTSAGER	☐ SVENSK PØLSERET BLOMKÅLSBLANDING	FRUGTSUPPE M. ANANAS	
LØR 21	☐ DANSK BØF KARTOFLER, SAUCE, ÆRTER	☐ KOLD KOGT SKINKE KOLD KARTOFFELSALAT, SALAT	FASTELAVNSBOLLER	
SØN 22	☐ FLÆSKESTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	☐ SUPPE M. SPIDSKÅL, PORRE M.M. KOGT KOLD SALTET SVINEKØD	HJEMMELAVET IS	
MAN 23	☐ HOFGRYDE KARTOFLER, GULERØDDER	☐ KARRYKÅL KARRYKÅL M/KART.	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
TIR 24	☐ KOGT KYLLING KARTOFLER, ASPARGES SAUCE, GRØNTBL.	☐ HELSTEGT HJERTER KARTOFLER, VILDTSAUCE, BROCCLI	HENKOGT FRUGT M/CREME	
ONS 25	☐ GULEÆRTER SPRÆNGT NAKKE	☐ PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE,ÆRTER,CHAMPION.	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
TOR 26	☐ FRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	☐ KYLLINGEFRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, BLOMKÅL	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
FRE 27	☐ BØF STROGANOFF KART.MOS, ÆRTER	☐ KOGT FISK I REJE/ASPARGESSAUCE, KARTOFLER, ÆRTER	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
LØR 28	☐ KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	☐ MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	CHOKOLADEMOUSSE M/FLØDETOP	

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