

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
JULI 2026

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

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
JULI 2026

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
TOR 16	<input type="checkbox"/> BIKSEMAD	<input type="checkbox"/> BRÆN. KÆRLIGHED KARTOFFELMOS	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
FRE 17	<input type="checkbox"/> GODE BEN KARTOFLER, SAUCE	<input type="checkbox"/> AMAGERGRYDE	HØNSESALAT HØNSESALAT M/CHAMP,ANANAS FLUTES	
LØR 18	<input type="checkbox"/> KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	<input type="checkbox"/> KOLD FISKEFAD M. ÆG, DRESSING, FLUTES M.M.	ÆBLEKAGE M/FLØDESKUM	
SØN 19	<input type="checkbox"/> SPR. SVINEKAM KARTOFLER, ASP.SAUCE, BLOMKÅLSBLANDING	<input type="checkbox"/> KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	HJEMMELAVET IS	
MAN 20	<input type="checkbox"/> BOLLER I SELLERI KARTOFLER	<input type="checkbox"/> CHILI CON CARNE LØSE RIS	PORRESUPPE	
TIR 21	<input type="checkbox"/> HOFGRYDE KARTOFFELMOS, BLOMKÅL	<input type="checkbox"/> FARSBRØD KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBLANDING	SOMMERDESSERT M/JORDBÆR	
ONS 22	<input type="checkbox"/> KOGT SVINEKØD I SUR SØD SAUCE, KARTOFLER, BØNNER	<input type="checkbox"/> LASAGNE SALAT	DAGENS KAGE	
TOR 23	<input type="checkbox"/> FRIKADELLER M/STUV. SPIDSKÅL, KART.	<input type="checkbox"/> STEGT LEVER KARTOFLER, LØGSAUCE, GULERØDDER	BLOMMEGRØD M/MÆLK	
FRE 24	<input type="checkbox"/> STEGTE PØLSER VARM KARTOFFELSALAT, MAJSBL.	<input type="checkbox"/> SPANSKE KØDBOLLER TOMATSAUCE,RIS,KART, MAJS.	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
LØR 25	<input type="checkbox"/> FORLOREN AND KARTOFLER, SAUCE, BL. GRØNTSAGER	<input type="checkbox"/> KARTOFFELGULLASCH M. SKINKE, BØNNER	YMER M/KIRSEBÆR	
SØN 26	<input type="checkbox"/> NAKKEFILET ST. SOM VILDT, KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLI	<input type="checkbox"/> TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	CITRONFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 27	<input type="checkbox"/> MILLIONBØF KARTOFLER, MAJSBL.	<input type="checkbox"/> KYLLINGEFRIKASSE KARTOFLER	BLOMKÅLSSUPPE	
TIR 28	<input type="checkbox"/> BOLLER I CARRY KARTOFLER/RIS, ÆRTER	<input type="checkbox"/> KOTELETTER KARTOFLER, CHAMPIGNONSAUCE, ÆRTER	HJEMMEL. YOGHURT M. PEACH MELBA	
ONS 29	<input type="checkbox"/> GRYDERET M. ANANAS KARTOFLER, BL.GRØNTSAGER	<input type="checkbox"/> GRATIN M. GRØNTSAGER, SKINKE OG RUGBRØD	FRUGTER M/ MAKRONFLØDE	
TOR 30	<input type="checkbox"/> FISKEFRIKADELLER KARTOFLER, REMULADESAUCE, BLOMKÅLSBL.	<input type="checkbox"/> KARRYKÅL KARRYKÅL M/KART.	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 31	<input type="checkbox"/> KYLLINGEBRYST I URTESAUCE, KARTOFLER, BROCCOLI	<input type="checkbox"/> BRÆN. KÆRLIGHED KARTOFFELMOS	TUNSATAT TUNSATAT M/FLUTES	

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