

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
MARTS 2026

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
SØN 1	☐ KOGT OKSEKØD KARTOFLER, PEBERRODSAUCE, BØNNER	☐ SUPPE M. SPIDSKÅL, PORRE M.M. KOGT KOLD SALTET SVINEKØD	ANANASFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 2	☐ STEGT MEDISTER KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL	☐ KALKUNRAGOUT KARTOFLER,PASTA,ÆRTER	KARTOFFEL/PORRESUPPE	
TIR 3	☐ STEGT FISK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, GULERØDDER	☐ SVENSK PØLSERET BLOMKÅLSBLANDING	YMER M/KIRSEBÆR	
ONS 4	☐ BRUNKÅL MED FARS	☐ BRÆN. KÆRLIGHED KARTOFFELMOS	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
TOR 5	☐ FARSBRØD M. PORRE KARTOFLER, SAUCE, ÆRTER	☐ HELSTEGT HJERTER M. PERSILLE, KARTOFLER, SAUCE, BLOMKÅL	BLOMMEGRØD M/MÆLK	
FRE 6	☐ GODE BEN KARTOFLER, SAUCE	☐ PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE,ÆRTER,CHAMPION.	BLOMKÅLSSUPPE	
LØR 7	☐ FORLOREN HARE KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLI	☐ MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	JORDBÆERFROMAGE	
SØN 8	☐ GLASERET SKINKE KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBL.	☐ GULLACHSUPPE M/BRØD	ABRICOSTRIFLI M/FLØDESKUM	
MAN 9	☐ KOGT FISK I REJE/ASPARGESSAUCE, KARTOFLER, ÆRTER	☐ BOLLER I SELLERI KARTOFLER	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
TIR 10	☐ STEGTE PØLSER VARM KARTOFFELSALAT, MAJSBL.	☐ ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	TYTTEBÆRRIS	
ONS 11	☐ GRØNKÅLSSUPPE PØLSE OG FLÆSK	☐ KOTELETTER I FAD KARTOFLER/RIS, ÆRTER	DAGENS KAGE	
TOR 12	☐ FISKEFRIKADELLER KARTOFLER, REMULADESAUCE, BLOMKÅLSBL.	☐ KYLLINGEBRYST I URTESAUCE, KARTOFLER, BROCCOLI	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 13	☐ BIKSEMAD	☐ BØF LINDSTRØM KARTOFLER, SAUCE, MAJSBL.	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
LØR 14	☐ KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	☐ KARTOFFELGULLASCH M. SKINKE, BØNNER	CHOKOLADEBUDDING M/FLØDESKUM	
SØN 15	☐ NAKKEKAM M.CHAMP. KARTOFLER, SKYSAUCE, BL.GRØNSAGER	☐ ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	ROMFROMAGE M/ KIRSEBÆRSAUCE	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
MARTS 2026

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
MAN 16	☐ HOFGRYDE KARTOFLER, GULERØDDER	☐ CHILI CON CARNE LØSE RIS	ÆBLE-PÆRESUPPE	
TIR 17	☐ KYLLING I CARRY KARTOFLER/RIS , BLOMKÅL	☐ GRÆSKE KØDBOLLER M/GRÆSKE KART. MAJS.	HJEMMEL. YOGHURT M. PEACH MELBA	
ONS 18	☐ HVIDKÅLSSUPPE M/SPR.NAKKE	☐ FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	HENKOGT FRUGT M/CREME	
TOR 19	☐ KOTELETTER KARTOFLER, CHAMPIGNONSAUCE, ÆRTER	☐ STEGT LEVER KARTOFLER, LØGSAUCE, ÆRTER	ABRIKOSGRØD M/ MÆLK	
FRE 20	☐ PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESauce	☐ SKINKE M/FLØDEKART., SALAT	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
LØR 21	☐ FORLOREN AND KARTOFLER, SAUCE, BL. GRØNTSAGER	☐ KOLD FISKEFAD M. ÆG, DRESSING, FLUTES M.M.	KÆRNEMÆLKSFROMAGE M/SAFTSAUCE	
SØN 22	☐ SVINEKAM STEGT SOM VILDT, KARTOFLER, SAUCE, BØNNER	☐ SKIPPERLABSKOVS	RABARBER/JORDBÆR KAGE M. MAKRONER OG FLØDE	
MAN 23	☐ MILLIONBØF KARTOFFELMOS, MAJSBL.	☐ SPANSKE KØDBOLLER TOMATSAUCE,RIS,KART, MAJS.	BYGVANDGRØD M/ÆBLER OG ROSINER	
TIR 24	☐ BOLLER I SUR-SØD SAUCE, KARTOFLER, ROSENKÅL	☐ PASTARET M/GRØNSAGER BAGTE GRØNSAGER	SOLBÆRRIS	
ONS 25	☐ GULEÆRTER FLÆSK, PØLSE	☐ SVINEKØD I VILDTSauce, KARTOFLER, ROSENKÅL	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
TOR 26	☐ KOTELETTER I FAD KARTOFLER, SAUCE, BL.GRØNTSAGER	☐ KARRYKÅL KARRYKÅL M/KART.	BLANDET FRUGTGRØD M/MÆLK	
FRE 27	☐ NAKKE M.KRYDDERURTER KARTOFLER, SAUCE,BAGTE RODFRUGTER	☐ FARSBRØD M. PORRE KARTOFLER, SAUCE, CAROTTER	ØLLEBRØD M. FLØDE	
LØR 28	☐ HERREGÅRDSBØF KARTOFLER, BEARNAISESAUCE, ÆRTER	☐ AMAGERGRYDE	ÆBLEKAGE M/FLØDESKUM	
SØN 29	☐ FLÆSKESTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	☐ TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	FLØDERAND M/HINDBÆRSAUCE	
MAN 30	☐ GRYDERET M. ANANAS KARTOFLER, BL.GRØNTSAGER	☐ HAKKET OKSEKØD M. GRØNTSAGER, KART., GULERØDDER	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
TIR 31	☐ PAPRIKAKYLLING KARTOFLER, TOMATSAUCE, GULERØDDER	☐ ENEBÆRGRYDE KARTOFLER, CAROTTER	YMER M/MYSLI	

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