

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
OKTOBER 2026

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
TOR 1	☐ GULLASCH KARTOFFELMOS, ÆRTER	☐ STEGT LEVER KARTOFLER, LØGSAUCE, ÆRTER	BLOMMEGRØD M/MÆLK	
FRE 2	☐ FARSBRØD M. PORRE KARTOFLER, SAUCE, CAROTTER	☐ KOGT FISK I REJE/ASPARGESSAUCE, KARTOFLER, ÆRTER	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
LØR 3	☐ DANSK BØF KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBL.	☐ KOLD KOGT SKINKE KOLD KARTOFFELSALAT, SALAT	CHOKOLADEBUDDING M/FLØDESKUM	
SØN 4	☐ SPR. SVINEKAM KARTOFLER, ASP.SAUCE, BLOMKÅLSBLANDING	☐ KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	HJEMMELAVET IS	
MAN 5	☐ STEGT FISK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, GULERØDDER	☐ IRSK STUVNING	BYGVANDGRØD M/ÆBLER OG ROSINER	
TIR 6	☐ STEGTE PØLSER VARM KARTOFFELSALAT, MAJSBL.	☐ PASTARET M/GRØNSAGER BAGTE GRØNSAGER	FRUGTSALAT	
ONS 7	☐ GULEÆRTER FLÆSK, PØLSE	☐ BRÆN. KÆRLIGHED KARTOFFELMOS	DAGENS KAGE	
TOR 8	☐ BAYONNESKINKE KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	☐ FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	ABRIKOSGRØD M/ MÆLK	
FRE 9	☐ PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESAUCE	☐ KYLLINGEFRIKASSE KARTOFLER	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
LØR 10	☐ FORLOREN HARE KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLI	☐ KOGT MASK. BLOMKÅL M SKINKETERN, DRESSING, SALAT, FLUTES	FRUGTER M/ MAKRONFLØDE	
SØN 11	☐ FLÆSKESTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	☐ ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	RABARBER/JORDBÆR KAGE M. MAKRONER OG FLØDE	
MAN 12	☐ MILLIONBØF KARTOFLER, BROCCOLIBL.	☐ PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE,ÆRTER,CHAMPION.	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
TIR 13	☐ KOTELETTER KARTOFLER, CHAMPIGNONSAUCE, ÆRTER	☐ SKIPPERLABSKOVS	YMER M/KIRSEBÆR	
ONS 14	☐ GRØNKÅLSSUPPE PØLSE OG FLÆSK	☐ FARSBRØD KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBLANDING	TUNSALAT TUNSALAT M/FLUTES	
TOR 15	☐ KOGT SVINEKØD I SUR- SØD SAUCE, KARTOFLER, MAJSBL.	☐ ENEBÆRGRYDE KARTOFLER, BLOMKÅL	ÆBLEGRØD M/MÆLK	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
OKTOBER 2026

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
FRE 16	☐ FISKEFRIKADELLER KARTOFLER, REMULADESAUCE, BLOMKÅLSBL.	☐ BIKSEMAD	ØLLEBRØD M. FLØDE	
LØR 17	☐ KYLLINGEBRYST I URTESAUCE, KARTOFLER, BROCCOLI	☐ MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	BUDDING M. SAFTSAUCE	
SØN 18	☐ NAKKEKAM M.CHAMP. KARTOFLER, SKYSAUCE, BL.GRØNSAGER	☐ TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	ANANASFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 19	☐ STEGT MEDISTER KARTOFLER, STUVEDE BØNNER	☐ KOGT FISK I URTESAUCE, KARTOFLER, BLOMKÅLSBL.	KARTOFFEL/PORRESUPPE	
TIR 20	☐ KOTELETTER I FAD KARTOFLER, CARRYSAUCE, ÆRTER	☐ LASAGNE SALAT	HJEMMEL. YOGHURT M. PEACH MELBA	
ONS 21	☐ TARTELETTER M. HØNS I ASPARGES	☐ LAMMEFRIKASSE KARTOFLER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
TOR 22	☐ BOLLER I SELLERI KARTOFLER	☐ HELSTEGT HJERTER M. PERSILLE, KARTOFLER, SKYSAUCE, ROSENKÅL	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
FRE 23	☐ KOGT FISK KARTOFLER, SENNEPSSAUCE, BROCCILIBL.	☐ SKINKE M/FLØDEKART., SALAT	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
LØR 24	☐ FRIKADELLER M/STUV. SPIDSKÅL, KART.	☐ KOGT MASK. BLOMKÅL M SKINKETERN, DRESSING, SALAT, FLUTES	CHOKOLADEMOUSSE M/FLØDETOP	
SØN 25	☐ OKSESTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, CAROTTER	☐ AMAGERGRYDE	APPELSINFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 26	☐ BOLLER I SUR-SØD SAUCE, KARTOFLER, ROSENKÅL	☐ ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	FRUGTSUPPE M. ANANAS	
TIR 27	☐ KYLLING I CARRY KARTOFLER/RIS , BLOMKÅL	☐ SPANSKE KØDBOLLER TOMATSAUCE,RIS,KART, MAJS.	HJEMMEL. YOGHURT M. KIRSEBÆR	
ONS 28	☐ HVIDKÅLSSUPPE M/SPR.NAKKE	☐ TARTELETTER M. GRØNÆRTER OG SKINKETERN	DAGENS KAGE	
TOR 29	☐ BØF STROGANOFF KARTOFFELMOS, GULERØDDER	☐ SVINEKÆBER KARTOFLER/SKYSOVS/GULERØDDER	SVESKEGRØD M/MÆLK	
FRE 30	☐ GODE BEN KARTOFLER, SAUCE	☐ HAKKET OKSEKØD M. GRØNTSAGER, KART., GULERØDDER	HØNSESALAT HØNSESALAT M/CHAMP,ANANAS FLUTES	
LØR 31	☐ KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	☐ FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	KOLDSKÅL M. KAMMERJUNKER	

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