

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
SEPTEMBER 2026

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
TIR 1	☐ FRIKADELLER STV. BLOMKÅL, KARTOFLER	☐ BØF LINDSTRØM KARTOFLER, SAUCE, MAJSBL.	YMER M/KIRSEBÆR	
ONS 2	☐ HVIDKÅLSSUPPE M/SPR.NAKKE	☐ KYLLINGEFRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, BLOMKÅL	ÆBLEKAGE M/FLØDESKUM	
TOR 3	☐ FARSBRØD M. PORRE KARTOFLER, SAUCE, ÆRTER	☐ LASAGNE SALAT	BLOMMEGRØD M/MÆLK	
FRE 4	☐ STEGTE PØLSER VARM KARTOFFELSALAT, MAJSBL.	☐ ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
LØR 5	☐ KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	☐ MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	PÆRER M/YOUGHURTCREME	
SØN 6	☐ SVINEKAM STEGT SOM VILDT, KARTOFLER, SAUCE, BØNNER	☐ ASPARGESSUPPE M/KØDBOLLER OG FLUTES	CITRONFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 7	☐ STEGT MEDISTER KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL	☐ MARINERET SILD STUVEDE KARTOFLER, BROCCOLI	KÆRNEMÆLKSVÆLLING M/ROSINER	
TIR 8	☐ KOGT FISK I URTESAUCE, KARTOFLER, BLOMKÅLSBL.	☐ SKIPPERLABSKOVS	HJEMMEL. YOGHURT M. PEACH MELBA	
ONS 9	☐ KOTELETTER KARTOFLER, CHAMPIGNONSAUCE, GULERØDDER	☐ SVINEKÆBER KARTOFLER/SKYSOVS/GULERØDDER	DAGENS KAGE	
TOR 10	☐ FARSERET KALKUNBRYST KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	☐ STEGT LEVER KARTOFLER, LØGSAUCE, ROSENKÅL	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 11	☐ PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESAUCE	☐ PASTARET M/GRØNSAGER BAGTE GRØNSAGER	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
LØR 12	☐ KYLLINGEFRIKASSE KARTOFLER	☐ KOLD KOGT SKINKE KOLD KARTOFFELSALAT, SALAT	CHOKOLADEBUDDING M/FLØDESKUM	
SØN 13	☐ HAMBURGERRYG KARTOFLER, ASP. SAUCE, BLOMKÅLSBL.	☐ TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	ANANASFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 14	☐ MILLIONBØF KARTOFFELMOS, ÆRTER	☐ IRSK STUVNING	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
TIR 15	☐ GL.DAGS KYLLING KARTOFLER, SKY SAUCE	☐ BRÆN. KÆRLIGHED KARTOFFELMOS	KOLDSKÅL M. KAMMERJUNKER	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
SEPTEMBER 2026

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
ONS 16	☐ BØF STROGANOFF KARTOFLER, BØNNER	☐ SPANSKE KØDBOLLER TOMATSAUCE, RIS, KART, MAJS.	HJEMMEL. YOGHURT M. KIRSEBÆR	
TOR 17	☐ HOFGRYDE KARTOFLER, GULERØDDER	☐ HELSTEGT HJERTER KARTOFLER, VILDTSAUCE, BROCCLI	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
FRE 18	☐ SVINEKØD I VILDTSAUCE, KARTOFLER, ROSENKÅL	☐ PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE, ÆRTER, CHAMPION.	FRUGTSUPPE M. ANANAS	
LØR 19	☐ FRIKADELLER M/STUV. SPIDSKÅL, KART.	☐ FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	FRUGTSALAT	
SØN 20	☐ FLÆSKESTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	☐ KARTOFFELGULLASCH M. SKINKE, BØNNER	KIRSEBÆRTRIFLI M/FLØDESKUM	
MAN 21	☐ FISKEFRIKADELLER KARTOFLER, REMULADESAUCE, GULERØDDER	☐ SAMMENKOGT KARTOFLER, BLOMKÅL	BYGVANDGRØD M/ÆBLER OG ROSINER	
TIR 22	☐ BOLLER I SELLERI KARTOFLER	☐ HAKKET OKSEKØD M. GRØNTSAGER, KART., GULERØDDER	EFTERÅRSESSERT M/HINDBÆR	
ONS 23	☐ TARTELETTER M. HØNS I ASPARGES	☐ LAMMEFRIKASSE KARTOFLER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
TOR 24	☐ KOGT FISK KARTOFLER, SENNEPSSAUCE, BROCCOLIBL.	☐ SPRÆNGT KALKUNBRYST KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	BLANDET FRUGTGRØD M/MÆLK	
FRE 25	☐ GULLASCH KARTOFFELMOS, BL. GRØNTSAGER	☐ PASTARET M/GRØNSAGER BAGTE GRØNSAGER	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
LØR 26	☐ DANSK BØF KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBL.	☐ KOGT MASK. BLOMKÅL M SKINKETERN, DRESSING, SALAT, FLUTES	YMER M/MYSLI	
SØN 27	☐ FYLDT RIBBENSTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	☐ SUPPE M. SPIDSKÅL, PORRE M.M. KOGT KOLD SALTET SVINEKØD	FLØDERAND M. JORDBÆRSAUCE	
MAN 28	☐ MILLIONBØF KARTOFLER, BROCCOLIBL.	☐ SVENSK PØLSERET BLOMKÅLSBLANDING	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
TIR 29	☐ GRYDERET I VILDTSAUCE, KARTOFLER, BØNNER	☐ GRÆSK FARSBRØD M/BÅDKARTOFLER, TOMATSAUCE BL.GRØNSAGEF	HJEMMEL. YOGHURT M. KIRSEBÆR	
ONS 30	☐ BRUNKÅL MED FARS	☐ KYLINGEFRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, BLOMKÅL	ÆBLEKAGE M/FLØDESKUM	

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