

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
AUGUST 2020

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
LØR 1	<input type="checkbox"/> HERREGÅRDSBØF KARTOFLER, BEARNAISESAUCE, ÆRTER	<input type="checkbox"/> KARTOFFELGULLASCH M. SKINKE, BØNNER	YMER M/KIRSEBÆR	
SØN 2	<input type="checkbox"/> GL. DAGS OKSESTEG KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLI	<input type="checkbox"/> TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	CITRONFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 3	<input type="checkbox"/> MILLIONBØF KARTOFLER, MAJSBL.	<input type="checkbox"/> DAGENS FISK KARTOFLER, SOVS. GRØNSAGER	HYBENSUPPE	
TIR 4	<input type="checkbox"/> BOLLER I CARRY KARTOFLER/RIS, ÆRTER	<input type="checkbox"/> KOTELETTER KARTOFLER, CHAMPIGNONSAUCE, ÆRTER	HJEMMEL. YOGHURT M. PEACH MELBA	
ONS 5	<input type="checkbox"/> TARTELETTER M. HØNS I ASPARGES	<input type="checkbox"/> LAMMEFRIKASSE KARTOFLER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
TOR 6	<input type="checkbox"/> FISKEFRIKADELLER KARTOFLER, REMULADESAUCE, BLOMKÅLSBL.	<input type="checkbox"/> GRATIN M. GRØNTSAGER, SKINKE OG RUGBRØD	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 7	<input type="checkbox"/> GODE BEN KARTOFLER, SAUCE, AGURKESALAT	<input type="checkbox"/> KALKUNFRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, BAGTE RODFRUGTER	KARTOFFEL/PORRESUPPE	
LØR 8	<input type="checkbox"/> KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	<input type="checkbox"/> KOLD KOGT SKINKE KOLD KARTOFFELSALAT, SALAT	KÆRNEMÆLKSFROMAGE M/SAFTSAUCE	
SØN 9	<input type="checkbox"/> FYLDT RIBBENSTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> SUPPE M. SPIDSKÅL, PORRE M.M. KOGT KOLD SALTET SVINEKØD	SVESKETRIFLI M/FLØDETOP	
MAN 10	<input type="checkbox"/> HOFGRYDE KARTOFFELMOS, BLOMKÅL	<input type="checkbox"/> FISK PÅ GRØNTS.BUND KARTOFLER, SAUCE, GULERØDDER	FRUGTSUPPE M. ANANAS	
TIR 11	<input type="checkbox"/> FARSPINDSVIN KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBL.	<input type="checkbox"/> PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE,ÆRTER,CHAMPION.	YMER M/MYSLI	
ONS 12	<input type="checkbox"/> STEGT SILD KARTOFLER, LØGSAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> BØF STROGANOFF KART.MOS, ÆRTER	JORDBÆRKOLDSKÅL M. KAMMERJUNKER	
TOR 13	<input type="checkbox"/> FARSERET RØDKÅL KARTOFLER, SKY SAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> BØF LINDSTRØM KARTOFLER, SAUCE, MAJSBL.	ABRIKOSGRØD M/ MÆLK	
FRE 14	<input type="checkbox"/> KYLLING I CARRY KARTOFLER/RIS , BLOMKÅL	<input type="checkbox"/> LASAGNE SALAT	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
LØR 15	<input type="checkbox"/> HAMBURGERRYG KARTOFLER, ASP. SAUCE, BLOMKÅLSBL.	<input type="checkbox"/> MARINERET SILD STUVEDE KARTOFLER, CAROTTER	BUDDING M. SAFTSAUCE	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
AUGUST 2020

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
SØN 16	<input type="checkbox"/> RULLESTEG M. SVESKER KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	HJEMMELAVET IS	
MAN 17	<input type="checkbox"/> STEGT FISKEFILET KARTOFLER, PERSILLESAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> SAMMENKOGT KARTOFLER, BL.GRØNSAGER	KÆRNEMÆLKSVÆLLING M/ROSINER	
TIR 18	<input type="checkbox"/> FORLOREN HARE KARTOFLER, SKY SAUCE, BØNNER	<input type="checkbox"/> FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	APPELSINRIS	
ONS 19	<input type="checkbox"/> DAGENS FISK KARTOFLER, HOLLANDIASESAUCE, CAROTTER	<input type="checkbox"/> GRÆSK FARSBRØD M/BÅDKARTOFLER, TOMATSAUCE BL.GRØNSAGEF	HINDBÆRFROMAGE	
TOR 20	<input type="checkbox"/> BOLLER I SELLERI KARTOFLER	<input type="checkbox"/> STEGT LEVER M. LØG KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	BLOMMEGRØD M/MÆLK	
FRE 21	<input type="checkbox"/> PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, RØDBEDER	<input type="checkbox"/> IRSK STUVNING	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
LØR 22	<input type="checkbox"/> KYLLINGEFRIKASSE KARTOFLER	<input type="checkbox"/> MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	TUNSAT TUNSAT M/FLUTES	
SØN 23	<input type="checkbox"/> NAKKESTEG ST. SOM VILDT, KARTOFLER, VILDT SAUCE, BR.BLANDI	<input type="checkbox"/> AMAGERGRYDE	FLØDERAND M. KIRSEBÆRSAUCE	
MAN 24	<input type="checkbox"/> STEGT MEDISTER KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> FISK I FAD PIKANTPORRESAUCE, KARTOFLER, GULERØDDER	BLÅBÆRSUPPE	
TIR 25	<input type="checkbox"/> KOGT SVINEKØD I SUR SØD SAUCE, KARTOFLER, BØNNER	<input type="checkbox"/> SKINKE M/FLØDEKART., SALAT	YMER M/KIRSEBÆR	
ONS 26	<input type="checkbox"/> BACONRULLER KARTOFLER, SKYSAUCE, ROSENKÅL	<input type="checkbox"/> KALKUNRAGOUT KARTOFLER,PASTA,ÆRTER	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
TOR 27	<input type="checkbox"/> GL.DAGS KYLLING M/RABARBERKOMPOT,KART. SAUCE	<input type="checkbox"/> SPANSKE KØDBOLLER TOMATSAUCE,RIS,KART, MAJS.	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
FRE 28	<input type="checkbox"/> SVENSK PØLSERET BLOMKÅLSBLANDING	<input type="checkbox"/> ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
LØR 29	<input type="checkbox"/> FRIKADELLER M/STUV. SPIDSKÅL, KART.	<input type="checkbox"/> KOGT MASK. BLOMKÅL M SKINKETERN, DRESSING, SALAT, FLUTES	SOMMERDESSERT M/JORDBÆR	
SØN 30	<input type="checkbox"/> FLÆSKESTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	APPELSINFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 31	<input type="checkbox"/> BOLLER I CARRY KARTOFLER, BL. GRØNTSAGER	<input type="checkbox"/> ENEBÆRGRYDE KARTOFLER, BLOMKÅL	ÆBLE-PÆRESUPPE	

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