

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
JANUAR 2026

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
TOR 1	☐ HUSARSTEG KARTOFLER, CHAMP-SAUSE ,RODFRUGTER	☐ ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	APPELSINFROMAGE M/FLØDESKUM	
FRE 2	☐ BOLLER I SELLERI KARTOFLER	☐ TARTELETTER M. GRØNÆRTER OG SKINKETERN	BLANDET FRUGTGRØD M/MÆLK	
LØR 3	☐ FRIKADELLER STV. BLOMKÅL, KARTOFLER	☐ MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	TUNSATAT TUNSATAT M/FLUTES	
SØN 4	☐ GLASERET SKINKE KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBL.	☐ KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	SHERRYFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 5	☐ STEGT FISK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, GULERØDDER	☐ PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE,ÆRTER,CHAMPION.	BYGVANDGRØD M/ÆBLER OG ROSINER	
TIR 6	☐ FARSERET BLOMKÅL KARTOFLER, SKY SAUCE, BLOMKÅL	☐ BRÆN. KÆRLIGHED KARTOFFELMOS	TYTTEBÆRRIS	
ONS 7	☐ GULEÆRTER FLÆSK, PØLSE	☐ LASAGNE SALAT	FRUGTSALAT	
TOR 8	☐ NAKKE M KRYDDERURTER KARTOFLER, SAUCE, BØNNER	☐ SPANSKE KØDBOLLER TOMATSAUCE,RIS,KART, MAJS.	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 9	☐ GODE BEN KARTOFLER, SAUCE	☐ GRATIN M. GRØNTSAGER, SKINKE OG RUGBRØD	FRUGTSUPPE M. ANANAS	
LØR 10	☐ FORLOREN HARE KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLI	☐ KOLD KOGT SKINKE KOLD KARTOFFELSALAT, SALAT	BUDDING M. SAFTSAUCE	
SØN 11	☐ SVINEKAM STEGT SOM VILDT, KARTOFLER, SAUCE, BØNNER	☐ SUPPE M. SPIDSKÅL, PORRE M.M. KOGT KOLD SALTET SVINEKØD	ROMFROMAGE M/ KIRSEBÆRSAUCE	
MAN 12	☐ STEGT MEDISTER KARTOFLER, STUVEDE BØNNER	☐ KYLLINGEFRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, BLOMKÅL	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
TIR 13	☐ KINESISK RISRET KARTOFLER,RIS, CAROTTER	☐ FARSRAND M. BROCCOLI KARTOFLER, SAUCE, MAJSBL.	VINTERDESSERT M/HINDBÆR	
ONS 14	☐ GRØNKÅLSSUPPE PØLSE OG FLÆSK	☐ SKINKE M/FLØDEKART., SALAT	DAGENS KAGE	
TOR 15	☐ GL.DAGS KYLLING M/RABARBERKOMPOT,KART. SAUCE	☐ PASTARET M/GRØNSAGER BAGTE GRØNSAGER	BLOMMEGRØD M/MÆLK	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
JANUAR 2026

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
FRE 16	☐ PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESAUCE	☐ GRÆSK FARSBRØD M/BÅDKARTOFLER, TOMATSAUCE BL.GRØNSAGEF M. FLØDE	ØLLEBRØD	
LØR 17	☐ DANSK BØF KARTOFLER, SAUCE, ÆRTER	☐ KOLD FISKEFAD M. ÆG, DRESSING, FLUTES M.M.	YMERFROMAGE M/HINDBÆRSAUCE	
SØN 18	☐ FLÆSKESTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	☐ ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	CITRONFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 19	☐ SVENSK PØLSERET BLOMKÅLSBLANDING	☐ KALKUNRAGOUT KARTOFLER,PASTA,ÆRTER	BLOMKÅLSSUPPE	
TIR 20	☐ RØGET MEDISTER KARTOFLER, STUVET SPINAT	☐ AMAGERGRYDE	KOLDSKÅL M. KAMMERJUNKER	
ONS 21	☐ TARTELETTER M. HØNS I ASPARGES	☐ LAMMEFRIKASSE KARTOFLER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
TOR 22	☐ BØF STROGANOFF KART.MOS, ÆRTER	☐ KARTOFFELGULLASCH M. SKINKE, BØNNER	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
FRE 23	☐ FARSPINDSVIN KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBL.	☐ ENEBÆRGRYDE KARTOFLER, BØNNER	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
LØR 24	☐ FRIKADELLER M/STUV. SPIDSKÅL, KART.	☐ KOGT MASK. BLOMKÅL M SKINKETERN, DRESSING, SALAT, FLUTES	KÆRNEMÆLKSFROMAGE M/SAFTSAUCE	
SØN 25	☐ FYLDT RIBBENSTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	☐ KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	RABARBER/JORDBÆR KAGE M. MAKRONER OG FLØDE	
MAN 26	☐ HOFGRYDE KARTOFLER, GULERØDDER	☐ KOGT FISK I URTSAUCE, KARTOFLER, BLOMKÅLSBL.	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
TIR 27	☐ BACONRULLER KARTOFLER, SKYSAUCE, ROSENKÅL	☐ HELSTEGT HJERTER M. PERSILLE, KARTOFLER, SKYSAUCE, ROSENKÅL	HJEMMEL. YOGHURT M. KIRSEBÆR	
ONS 28	☐ GULEÆRTER SPRÆNGT NAKKE	☐ FARSBRØD KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBLANDING	HØNSESALAT HØNSESALAT M/CHAMP,ANANAS FLUTES	
TOR 29	☐ PAPRIKAKYLLING KARTOFLER, TOMATSAUCE, GULERØDDER	☐ ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 30	☐ GODE BEN KARTOFLER, SAUCE	☐ STEGT LEVER M. LØG KARTOFLER, SAUCE, GULERØDDER	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
LØR 31	☐ PAPRIKAKYLLING KARTOFLER, TOMATSAUCE, GULERØDDER	☐ ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	ÆBLEGRØD M/MÆLK	

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