

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
OKTOBER 2021

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
FRE 1	<input type="checkbox"/> GULLASCH KARTOFFELMOS, BL. GRØNTSAGER	<input type="checkbox"/> HAKKET OKSEKØD M. GRØNTSAGER, KART., GULERØDDER	BLOMKÅLSSUPPE	
LØR 2	<input type="checkbox"/> KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	<input type="checkbox"/> KOLD FISKEFAD M. ÆG, DRESSING, FLUTES M.M.	YMER M/MYSLI	
SØN 3	<input type="checkbox"/> FYLDT RIBBENSTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> SUPPE M. SPIDSKÅL, PORRE M.M. KOGT KOLD SALTET SVINEKØD	FLØDERAND M. KIRSEBÆRSAUCE	
MAN 4	<input type="checkbox"/> HOFGRYDE KARTOFLER, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE,ÆRTER,CHAMPION.	BYGVANDGRØD M/ÆBLER OG ROSINER	
TIR 5	<input type="checkbox"/> FRIKADELLER STV. HVIDKÅL, KARTOFLER	<input type="checkbox"/> STEGT LEVER M. LØG KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	YOUGHURTDRESSERT M/HINDBÆR	
ONS 6	<input type="checkbox"/> TARTELETTER M. HØNS I ASPARGES	<input type="checkbox"/> LAMMESTEG KARTOFLER, SAUCE, ÆRTER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
TOR 7	<input type="checkbox"/> SVENSK PØLSERET BLOMKÅLSBLANDING	<input type="checkbox"/> KOGT FISK I REJE/ASPARGESSAUCE, KARTOFLER, ÆRTER	SVESKEGRØD M/MÆLK	
FRE 8	<input type="checkbox"/> FARSERET PORRE KARTOFLER, SAUCE, GRØNT.BL.	<input type="checkbox"/> GRÆSK FARSBRØD M/BÅDKARTOFLER, TOMATSAUCE BL.GRØNSAGER	KÆRNEMÆLKSVÆLLING M/ROSINER	
LØR 9	<input type="checkbox"/> HERREGÅRDSBØF KARTOFLER, BEARNAISESAUCE, ÆRTER	<input type="checkbox"/> KOLD KOGT SKINKE KOLD KARTOFFELSALAT, SALAT	CHOKOLADEBUDDING M/FLØDESKUM	
SØN 10	<input type="checkbox"/> SPR. SVINEKAM KARTOFLER, ASP.SAUCE, BLOMKÅLSBLANDING	<input type="checkbox"/> KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	RABARBER/JORDBÆR KAGE M. MAKRONER OG FLØDE	
MAN 11	<input type="checkbox"/> MILLIONBØF KARTOFLER, BROCCOLIBL.	<input type="checkbox"/> KALKUNFRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, BAGTE RODFRUGTER	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
TIR 12	<input type="checkbox"/> STEGTE PØLSER VARM KARTOFFELSALAT, MAJSBL.	<input type="checkbox"/> SAMMENKOGT KARTOFLER, BL.GRØNSAGER	FRUGTSALAT	
ONS 13	<input type="checkbox"/> GULEÆRTER FLÆSK, PØLSE	<input type="checkbox"/> BRÆN. KÆRLIGHED KARTOFFELMOS, RØDBEDER	DAGENS KAGE	
TOR 14	<input type="checkbox"/> BAYONNESKINKE KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	<input type="checkbox"/> FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	ABRIKOSGRØD M/ MÆLK	
FRE 15	<input type="checkbox"/> PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, RØDBEDER	<input type="checkbox"/> GL.DAGS KYLLING M/RABARBERKOMPOT,KART. SAUCE	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
OKTOBER 2021

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
LØR 16	<input type="checkbox"/> KYLLING I CARRY KARTOFLER, SAUCE, ÆRTER	<input type="checkbox"/> KOGT MASK. BLOMKÅL M ÆG, DRESSING, SALAT, FLUTES	FRUGTER M/ MAKRONFLØDE	
SØN 17	<input type="checkbox"/> FLÆSKESTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	HJEMMELAVET IS	
MAN 18	<input type="checkbox"/> STEGT FISK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> IRSK STUVNING	BLÅBÆRSUPPE	
TIR 19	<input type="checkbox"/> HVIDKÅLSROULETTER KARTOFLER, SAUCE, STUVET HVIDKÅL	<input type="checkbox"/> SKIPPERLABSKOV RØDBEDER	YMER M/KIRSEBÆR	
ONS 20	<input type="checkbox"/> GRØNKÅLSSUPPE PØLSE OG FLÆSK	<input type="checkbox"/> FARSBRØD KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBLANDING	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
TOR 21	<input type="checkbox"/> FISKEFRIKADELLER KARTOFLER, REMULADESAUCE, BLOMKÅLSBL.	<input type="checkbox"/> ENEBÆRGRYDE KARTOFLER, BØNNER	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 22	<input type="checkbox"/> KOTELETTER I FAD KARTOFLER/RIS, MAJS	<input type="checkbox"/> BIKSEMAD RØDBEDER	ØLLEBRØD M. FLØDE	
LØR 23	<input type="checkbox"/> DANSK BØF M. LØG KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBL.	<input type="checkbox"/> KOGT MASK. BLOMKÅL M SKINKETERN, DRESSING, SALAT, FLUTES	BUDDING M. SAFTSAUCE	
SØN 24	<input type="checkbox"/> NAKKEKAM M. CHAMP. KARTOFLER, SKYSAUCE, BL. GRØNSAGER	<input type="checkbox"/> TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	ANANASFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 25	<input type="checkbox"/> STEGT MEDISTER KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL	<input type="checkbox"/> DAGENS FISK KARTOFLER, SOVS. GRØNSAGER	KARTOFFEL/PORRESUPPE	
TIR 26	<input type="checkbox"/> KOTELETTER KARTOFLER, CHAMPIGNONSAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> LASAGNE SALAT	HJEMMEL. YOGHURT M. PEACH MELBA	
ONS 27	<input type="checkbox"/> BRUNKÅL MED FARS	<input type="checkbox"/> KINESISK RISRET KARTOFLER, RIS, MAJSBL.	ÆBLEKAGE M/FLØDESKUM	
TOR 28	<input type="checkbox"/> FRIKADELLER M/STUV. SPIDSKÅL, KART.	<input type="checkbox"/> HELSTEGT HJERTER KARTOFLER, VILDTSAUCE, BROCCOLI	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
FRE 29	<input type="checkbox"/> DAGENS FISK KARTOFLER, SOVS. GRØNSAGER	<input type="checkbox"/> SKINKE M/FLØDEKART., SALAT	TUNSAT TUNSAT M/FLUTES	
LØR 30	<input type="checkbox"/> KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	<input type="checkbox"/> MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	CHOKOLADEMOUSSE M/FLØDETOP	
SØN 31	<input type="checkbox"/> OKSESTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, CAROTTER	<input type="checkbox"/> KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	APPELSINFROMAGE M/FLØDESKUM	

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