

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
OKTOBER 2025

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

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
OKTOBER 2025

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

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