

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
SEPTEMBER 2020

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
TIR 1	<input type="checkbox"/> STEGTE SILD KARTOFLER, PERSILLESAUCE, CAROTTER	<input type="checkbox"/> FARSBRØD KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBLANDING	TYTTEBÆRRIS	
ONS 2	<input type="checkbox"/> RØGET MEDISTER KARTOFLER, STUVET SPINAT	<input type="checkbox"/> GRATIN M. GRØNTSAGER, SKINKE OG RUGBRØD	FRUGTER M/ MAKRONFLØDE	
TOR 3	<input type="checkbox"/> GULLASCH KARTOFFELMOS, ROSENKÅL	<input type="checkbox"/> GRÆSKE KØDBOLLER M/GRÆSKE KART. MAJS.	SVESKEGRØD M/MÆLK	
FRE 4	<input type="checkbox"/> AMERIKANSK FARSBRØD KARTOFLER, TOMATSAUCE, MAJS	<input type="checkbox"/> BRÆN. KÆRLIGHED KARTOFFELMOS, RØDBEDER	BLOMKÅLSSUPPE	
LØR 5	<input type="checkbox"/> HERREGÅRDSBØF KARTOFLER, BEARNAISESAUCE, ÆRTER	<input type="checkbox"/> KOGT MASK. BLOMKÅL M SKINKETERN, DRESSING, SALAT, FLUTES	YOUGHURTDRESSERT M/HINDBÆR	
SØN 6	<input type="checkbox"/> GLASERET SKINKE KARTOFLER, SAUCE, BLOMKÅLSBL..	<input type="checkbox"/> KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	ROMFROMAGE M/ KIRSEBÆRSAUCE	
MAN 7	<input type="checkbox"/> STEGT FISK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> HAKKET OKSEKØD M. GRØNTSAGER, KART., GULERØDDER	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
TIR 8	<input type="checkbox"/> FRIKADELLER STV. BLOMKÅL, KARTOFLER	<input type="checkbox"/> BØF LINDSTRØM KARTOFLER, SKY SAUCE, ÆRTER	YMER M/KIRSEBÆR	
ONS 9	<input type="checkbox"/> KOGT OKSEKØD KARTOFLER, PEBERRODSAUCE, BØNNER	<input type="checkbox"/> LAMMESTEG KARTOFLER, SKY SAUCE, BØNNER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
TOR 10	<input type="checkbox"/> FARSERET PORRE KARTOFLER, SAUCE, GRØNT.BL.	<input type="checkbox"/> ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	ABRIKOSGRØD M/ MÆLK	
FRE 11	<input type="checkbox"/> STEGTE PØLSER VARM KARTOFFELSALAT, MAJSBL.	<input type="checkbox"/> KALKUNFRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, BAGTE RODFRUGTER	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
LØR 12	<input type="checkbox"/> KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	<input type="checkbox"/> MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	PÆRER M/YOUGHURTCREME	
SØN 13	<input type="checkbox"/> SVINEKAM STEGT SOM VILDT, KARTOFLER, SAUCE, BØNNER	<input type="checkbox"/> ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	ANANASFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 14	<input type="checkbox"/> STEGT MEDISTER KARTOFLER, STUVEDE BØNNER	<input type="checkbox"/> MARINERET SILD STUVEDE KARTOFLER, BROCCOLI	KÆRNEMÆLKSVÆLLING M/ROSINER	
TIR 15	<input type="checkbox"/> KOGT TORSK KARTOFLER, SENNEPSSAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> SVINEKÆBER KARTOFLER/SKYSOVS/GULERØDDER	DAGENS KAGE	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
SEPTEMBER 2020

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
ONS 16	<input type="checkbox"/> FARSERET KALKUNBRYST KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	<input type="checkbox"/> STEGT LEVER M. LØG KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	HJEMMEL. YOGHURT M. PEACH MELBA	
TOR 17	<input type="checkbox"/> KOTELETTER I FAD KARTOFLER/RIS, ÆRTER	<input type="checkbox"/> SKIPPERLABSKOVS RØDBEDER	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 18	<input type="checkbox"/> PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, RØDBEDER	<input type="checkbox"/> SUPPE M. SPIDSKÅL, PORRE M.M. KOGT KOLD SALTET SVINEKØD	BLÅBÆRSUPPE	
LØR 19	<input type="checkbox"/> DANSK BØF M. LØG KARTOFLER, SAUCE, ÆRTER	<input type="checkbox"/> KOLD KOGT SKINKE KOLD KARTOFFEL SALAT, SALAT	BUDDING M. SAFTSAUCE	
SØN 20	<input type="checkbox"/> HAMBURGERRYG KARTOFLER, ASP. SAUCE, BLOMKÅLSBL.	<input type="checkbox"/> KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	CITRONFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 21	<input type="checkbox"/> FISKEFRIKADELLER KARTOFLER, REMULADESAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE, ÆRTER, CHAMPION.	HYBENSUPPE	
TIR 22	<input type="checkbox"/> KYLLINGEBRYST I URTESAUCE, KARTOFLER, BROCCOLI	<input type="checkbox"/> IRSK STUVNING	JORDBÆRKOLDSKÅL M. KAMMERJUNKER	
ONS 23	<input type="checkbox"/> BØF STROGANOFF KART.MOS, ÆRTER	<input type="checkbox"/> HELSTEGT HJERTER M. PERSILLE, KARTOFLER, SAUCE, BLOMKÅL	HJEMMEL. YOGHURT M. KIRSEBÆR	
TOR 24	<input type="checkbox"/> HVIDKÅLSROULETTER KARTOFLER, SAUCE, STUVET HVIDKÅL	<input type="checkbox"/> SPANSKE KØDBOLLER TOMATSAUCE, RIS, KART, MAJS.	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
FRE 25	<input type="checkbox"/> BIKSEMAD RØDBEDER	<input type="checkbox"/> SVINEKØD I VILDTSAUCE, KARTOFLER, ROSENKÅL	FRUGTSUPPE M. ANANAS	
LØR 26	<input type="checkbox"/> KYLLINGEFRIKASSE KARTOFLER	<input type="checkbox"/> FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	ÆBLEKAGE M/FLØDESKUM	
SØN 27	<input type="checkbox"/> GL. DAGS OKSESTEG KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLI	<input type="checkbox"/> KARTOFFELGULLASCH M. SKINKE, MAJSBLANDING	KIRSEBÆRTRIFLI M/FLØDESKUM	
MAN 28	<input type="checkbox"/> SKINKESNITZEL KARTOFLER, TOMATSAUCE, GULERØDDER	<input type="checkbox"/> LASAGNE SALAT	BYGVANDGRØD M/ÆBLER OG ROSINER	
TIR 29	<input type="checkbox"/> DAMPET LAKS M/STUVET SPINAT OG KART.	<input type="checkbox"/> SPRÆNGT KALKUNBRYST KARTOFLER, ASP. SAUCE, GULERØDDER	EFTERÅRSDSSERT M/HINDBÆR	
ONS 30	<input type="checkbox"/> HVIDKÅLSSUPPE FLÆSK OG PØLSE	<input type="checkbox"/> HOFGRYDE KARTOFLER, GULERØDDER	HØNSESALAT HØNSESALAT M/CHAMP, ANANAS FLUTES	

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