

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
SEPTEMBER 2021

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

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
SEPTEMBER 2021

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

Afbestilling af maden skal ske senest dagen før kl. 13.00

Ret til ændringer forbeholdes

Ønskes råkost _____ JA