

MENUPLAN

Dronninglund Hotel

MAJ 2024

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
ONS 1	☐ TARTELETTER M. GRØNÆRTER OG SKINKETERN	☐ FARSTRØD KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBLANDING	FRUGTSALAT	
TOR 2	☐ KOTELETTER KARTOFLER, CHAMPIGNONSAUCE, ÆRTER	☐ MARINERET SILD STV. KARTOFLER, ROSENKÅL	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 3	☐ FRIKADELLER STV. BLOMKÅL, KARTOFLER	☐ HELSTEGT HJERTER M. PERSILLE, KARTOFLER, SKYSAUCE, ROSENKÅL	ØLLEBRØD M. FLØDE	
LØR 4	☐ KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	☐ KOLD KOGT SKINKE KOLD KARTOFFELSALAT, SALAT	PÆRER M/YOUGHURTCREME	
SØN 5	☐ RULLESTEG M PERSILLE KARTOFLER, SKY SAUCE, RØDKÅL	☐ AMAGERGRYDE	SVESKETRIFLI M/FLØDETOP	
MAN 6	☐ HOFGRYDE KARTOFLER, ÆRTER	☐ FORÅRSRULLER RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	HYBENSUPPE	
TIR 7	☐ STEGTE PØLSER VARM KARTOFFELSALAT, MAJSBL.	☐ PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE,ÆRTER,CHAMPION.	DAGENS KAGE	
ONS 8	☐ BAYONNESKINKE KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	☐ ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	FORÅRSFROMAGE M/JORDBÆR	
TOR 9	☐ TARTELETTER M. HØNS I ASPARGES	☐ LAMMESTEG KARTOFLER, SKY SAUCE, BØNNER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
FRE 10	☐ BØF STROGANOFF KARTOFFELMOS, GULERØDDER	☐ FARSPINDSVIN KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBL.	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
LØR 11	☐ DANSK BØF M. LØG KARTOFLER, SAUCE, ÆRTER	☐ KOGT MASK. BLOMKÅL M SKINKETERN, DRESSING, SALAT, FLUTES	YMER M/KIRSEBÆR	
SØN 12	☐ NAKKE M KRYDDERURTER KARTOFLER, SAUCE, BØNNER	☐ ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	ANANASFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 13	☐ STEGT FISK KARTOFLER, PERSILLESauce, GULERØDDER	☐ PASTARET M/GRØNSAGER BAGTE GRØNSAGER	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
TIR 14	☐ GL.DAGS KYLLING KARTOFLER, SKY SAUCE, AGURKESALAT	☐ FARSTRØD KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBLANDING	JORDBÆRKOLDSKÅL M. KAMMERJUNKER	
ONS 15	☐ RØGET MEDISTER KARTOFLER, STUVET SPINAT	☐ GRÆSKE KØDBOLLER M/GRÆSKE KART. MAJS.	FRUGTSUPPE M. ANANAS	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
MAJ 2024

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
TOR 16	☐ BOLLER I SELLERI KARTOFLER	☐ ENEBÆRGRYDE KARTOFLER, BØNNER	SVESKEGRØD M/MÆLK	
FRE 17	☐ PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, RØDBEDER	☐ GRATIN M. GRØNTSAGER, SKINKE OG RUGBRØD	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
LØR 18	☐ FORLOREN HARE KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLI	☐ MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	FRUGTER M/ MAKRONFLØDE	
SØN 19	☐ KOGT OKSEKØD KARTOFLER, SAUCE, BAGTE RODFRUGTER	☐ TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	SHERRYFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 20	☐ HAMBURGERRYG KARTOFLER, ASP. SAUCE, BLOMKÅLSBL.	☐ GRYDERET I VILDTSAUCE, KARTOFLER, BØNNER	HJEMMELAVET IS	
TIR 21	☐ STEGT MEDISTER KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL	☐ KALKUNFRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, BAGTE RODFRUGTER	HJEMMEL. YOGHURT M. PEACH MELBA	
ONS 22	☐ KOGT FISK KARTOFLER, SENNEPSSAUCE, BROCCILIBL.	☐ BØF LINDSTRØM KARTOFLER, SAUCE, MAJSBL.	FRUGTSALAT	
TOR 23	☐ FRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	☐ LASAGNE SALAT	ABRIKOSGRØD M/ MÆLK	
FRE 24	☐ GULLASCH KARTOFFELMOS, BL. GRØNTSAGER	☐ STEGT LEVER M/LØG KARTOFLER, SAUCE, ÆRTER	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
LØR 25	☐ KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	☐ KOLD FISKEFAD M. ÆG, DRESSING, FLUTES M.M.	CHOKOLADEMOUSSE M/FLØDETOP	
SØN 26	☐ HUSARSTEG KARTOFLER. CHAMP-SAUCE ,RODFRUGTER	☐ SUPPE M. SPIDSKÅL, PORRE M.M. KOGT KOLD SALTET SVINEKØD	KIRSEBÆRTRIFLI M/FLØDESKUM	
MAN 27	☐ MILLIONBØF KARTOFFELMOS, MAJSBL.	☐ KALKUNRAGOUT KARTOFLER,PASTA,ÆRTER	BLOMKÅLSSUPPE	
TIR 28	☐ KOGT FISK I URTESAUCE, KARTOFLER, BLOMKÅLSBL.	☐ GRÆSK FARSBRØD M/BÅDKARTOFLER, TOMATSAUCE BL.GRØNSAGEF	DAGENS KAGE	
ONS 29	☐ KOTELETTER KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL	☐ SVINEKÆBER KARTOFLER/SKYSOVS/GULERØDDER	SOLBÆRRIS	
TOR 30	☐ KOGT KYLLING KARTOFLER, ASPARGESSAUCE, GULERØDDER	☐ KARRYKÅL KARRYKÅL M/KART.	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
FRE 31	☐ FARSPINDSVIN KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBL.	☐ ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	KÆRNEMÆLKSVÆLLING M/ROSINER	

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