

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
NOVEMBER 2026

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
SØN 1	☐ HAMBURGERRYG KARTOFLER, ASP. SAUCE, BLOMKÅLSBL.	☐ SUPPE M. SPIDSKÅL, PORRE M.M. KOGT KOLD SALTET SVINEKØD	FLØDERAND M. JORDBÆRSAUCE	
MAN 2	☐ STEGT MEDISTER KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL	☐ PAPRIKAGRYDE M/RIS, KART. OG BLOMKÅL	KARTOFFEL/PORRESUPPE	
TIR 3	☐ GRØNKÅLSSUPPE PØLSE OG FLÆSK	☐ FARSBRØD KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBLANDING	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
ONS 4	☐ FISKEFRIKADELLER KARTOFLER, REMULADESAUCE, BLOMKÅLSBL.	☐ GRÆSKE KØDBOLLER M/GRÆSKE KART. MAJS.	YMER M/MYSLI	
TOR 5	☐ KYLLINGEBRYST I URTESAUCE, KARTOFLER, BROCCOLI	☐ STEGT LEVER KARTOFLER, LØGSAUCE, ROSENKÅL	BLANDET FRUGTGRØD M/MÆLK	
FRE 6	☐ FARSBRØD M. PORRE KARTOFLER, SAUCE, ÆRTER	☐ ÆGGEKAGE M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
LØR 7	☐ FRIKADELLER M/STUV. SPIDSKÅL, KART.	☐ MEXIKANSKE PANDEKAGE M/SALAT	BUDDING M. SAFTSAUCE	
SØN 8	☐ NAKKEKAM M.CHAMP. KARTOFLER, SKYSAUCE, BL.GRØNSAGER	☐ TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	SVESKETRIFLI M/FLØDETOP	
MAN 9	☐ STEGT FISK KARTOFLER, PERSILLESAUCE, GULERØDDER	☐ PASTA I FLØDE-OSTESC SKINKE,ÆRTER,CHAMPION.	FRUGTSUPPE M. ANANAS	
TIR 10	☐ HVIDKÅLSSUPPE M/SPR.NAKKE	☐ KOTELETTER I FAD KARTOFLER, CARRYSAUCE, ÆRTER	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
ONS 11	☐ ANDESTEG KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL,BRUNEDE KART.	☐ FLÆSKESTEG M/KART.SKYSAUCE,BRUNEDE KART. RØDKÅL	RIS A LA MANDE KIRSEBÆRSAUCE	
TOR 12	☐ BOLLER I CARRY KARTOFLER/RIS, ÆRTER	☐ HAKKET OKSEKØD M. GRØNTSAGER, KART., GULERØDDER	ABRIKOSGRØD M/ MÆLK	
FRE 13	☐ FORLOREN AND KARTOFLER, SKYSAUCE, BLOMKÅL	☐ LASAGNE SALAT	BLOMKÅLSSUPPE	
LØR 14	☐ KARBONADER KARTOFLER, GRØNÆRTER	☐ KARTOFFELGULLASCH M. SKINKE, BØNNER	ÆBLEKAGE M/FLØDESKUM	
SØN 15	☐ SVINEKAM STEGT SOM VILDT, KARTOFLER, SAUCE, BØNNER	☐ ASPARGESSUPPE KØDBOLLER OG FLUTES	ROMFROMAGE M/ KIRSEBÆRSAUCE	

MENUPLAN
Dronninglund Hotel
NOVEMBER 2026

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
MAN 16	☐ MILLIONBØF KARTOFFELMOS, MAJSBL.	☐ KYLLINGEFRIKADELLER KARTOFLER, SAUCE, BLOMKÅL	BYGVANDGRØD M/ÆBLER OG ROSINER	
TIR 17	☐ GULEÆRTER FLÆSK, PØLSE	☐ KALKUNKARBONADER KARTOFLER, SAUCE, MAJSBL.	PANDEKAGER M. SYLTETØJ	
ONS 18	☐ KOGT FISK I URTESAUCE, KARTOFLER, BLOMKÅLSBL.	☐ SVENSK PØLSERET BLOMKÅLSBLANDING	TYTTEBÆRRIS	
TOR 19	☐ KOTELETTER KARTOFLER, CHAMPIGNONSAUCE, GULERØDDER	☐ HELSTEGT HJERTER KARTOFLER, VILDTSAUCE, BROCCOLI	ÆBLEGRØD M/MÆLK	
FRE 20	☐ PANERET FLÆSK KARTOFLER, PERSILLESAUCE	☐ GRATIN M. GRØNTSAGER, SKINKE OG RUGBRØD	ØLLEBRØD M. FLØDE	
LØR 21	☐ FORLOREN HARE KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLI	☐ KOLD KOGT SKINKE KOLD KARTOFFELSALAT, SALAT	PÆRER M/YOUGHURTCREME	
SØN 22	☐ NAKKE M.KRYDDERURTER KARTOFLER, SAUCE, BAGTE RODFRUGTER	☐ KARRYSUPPE M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	HJEMMELAVET IS	
MAN 23	☐ GULLASCH KARTOFFELMOS, ROSENKÅL	☐ CHILI CON CARNE LØSE RIS	HYLDEBÆRSUPPE ÆBLER	
TIR 24	☐ HOFGRYDE KARTOFLER, ÆRTER	☐ BRÆN. KÆRLIGHED KARTOFFELMOS	ÆBLESKIVER M. SYLTETØJ	
ONS 25	☐ KOGT OKSEKØD KARTOFLER, PEBERRODSAUCE, BØNNER	☐ LAMMEFRIKASSE KARTOFLER	KLAR SUPPE M/BOLLER OG URTER	
TOR 26	☐ FARSBRØD M/RØDKÅL KART. SAUCE RØDKÅL	☐ SKIPPERLABSKOVS	JORDBÆRGRØD M. MÆLK	
FRE 27	☐ BOLLER I SUR-SØD SAUCE, KARTOFLER, ROSENKÅL	☐ KARRYKÅL KARRYKÅL M/KART.	RISENGRØD M. SMØR OG KANELSUKKER	
LØR 28	☐ KYLLINGEBRYST I URTESAUCE, KARTOFLER, BROCCOLI	☐ KOLD FISKEFAD M. ÆG, DRESSING, FLUTES M.M.	CHOKOLADEMOUSSE M/FLØDETOP	
SØN 29	☐ FLÆSKESTEG KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	☐ TOMATSUPPE M/NUDLER OG FLUTES	APPELSINFROMAGE M/FLØDESKUM	
MAN 30	☐ FISKEFRIKADELLER KARTOFLER, REMULADESAUCE, GULERØDDER	☐ IRSK STUVNING	BYGVANDGRØD M/ÆBLER OG ROSINER	

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