MENUPLAN **Dronninglund Hotel** **DECEMBER 2026**

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
TIR 1	**GRØNKÅL M.TILBEHØR** FLÆSK OG PØLSE	**KOTELETTER I FAD** KARTOFLER, SAUCE, BL.GRØNTSAGER	**JULEKAGE**	
ONS 2	**KYLLINGEFRIKASSE** KARTOFLER	**PASTARET M/GRØNSAGER** BAGTE GRØNSAGER	**FRUGTSALAT**	
TOR 3	**RØGET MEDISTER** KARTOFLER, STUVET SPINAT	**BØF LINDSTRØM** KARTOFLER, SAUCE, MAJSBL.	**ÆBLEGRØD** M/MÆLK	
FRE 4	**PANERET FLÆSK** KARTOFLER, PERSILLESAUCE	**GRÆSK FARSBRØD** M/BÅDKARTOFLER, TOMATSAUCE BL.GRØNSAGEF	**HYLDEBÆRSUPPE** ÆBLER	
LØR 5	**FRIKADELLER** KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	**AMAGERGRYDE**	**HINDBÆRFROMAGE**	
SØN 6	**FYLDT RIBBENSTEG** KARTOFLER, SKYSAUCE, RØDKÅL	**KARRYSUPPE** M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	**RABARBER/JORDBÆR** KAGE M. MAKRONER OG FLØDE	
MAN 7	**MILLIONBØF** KARTOFFELMOS, ÆRTER	**KALKUNGRYDE** KARTOFLER,RIS, GULERØDDER	**BLOMKÅLSSUPPE**	
TIR 8	**BRUNKÅL MED FARS**	**SVINEKÆBER** KARTOFLER/SKYSOVS/GULERØDDER	**ÆBLESKIVER** M. SYLTETØJ	
ONS 9	**FORLOREN HARE** KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLI	**IRSK STUVNING**	**HENKOGT FRUGT** M/CREME	
TOR 10	**HOFGRYDE** KARTOFLER, GULERØDDER	**AMERIKANSK FARSBRØD** KARTOFLER, TOMATSAUCE, BLOMKÅL	**BLOMMEGRØD** M/MÆLK	
FRE 11	**GODE BEN** KARTOFLER, SAUCE	**GRATIN M.** GRØNTSAGER, SKINKE OG RUGBRØD	**ÆBLE-PÆRESUPPE**	
LØR 12	**KARBONADER** KARTOFLER, GRØNÆRTER	**FORÅRSRULLER** RIS, CARRYSAUCE, ÆRTER	**CHOKOLADEBUDDING** M/FLØDESKUM	
SØN 13	**GLASERET SKINKE** KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBL.	**ASPARGESSUPPE** KØDBOLLER OG FLUTES	**SHERRYFROMAGE** M/FLØDESKUM	
MAN 14	**STEGT FISK** KARTOFLER, PERSILLESAUCE, GULERØDDER	**BRÆN. KÆRLIGHED** KARTOFFELMOS	**RISENGRØD** M. SMØR OG KANELSUKKER	
TIR 15	**GULEÆRTER** SPRÆNGT NAKKE	**BOLLER I SELLERI** KARTOFLER	**PANDEKAGER** M. SYLTETØJ	

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret
ONS 16	**SVENSK PØLSERET** BLOMKÅLSBLANDING	**HAKKET OKSEKØD M.** GRØNTSAGER, KART., GULERØDDER	**HJEMMEL. YOGHURT M.** PEACH MELBA
TOR 17	**SVINEKØD I** VILDTSAUCE, KARTOFLER, ROSENKÅL	**ST. LEVER M. BACON,** CHAMP., LØG, KART., SAUCE, ROSENKÅL	**ABRIKOSGRØD** M/ MÆLK
FRE 18	**BØF STROGANOFF** KART.MOS, ÆRTER	**ÆGGEKAGE** M/BACON,TOMAT,PURLØG,RUGBRØD	**FRUGTSUPPE M. ANANAS**
LØR 19	**FRIKADELLER** STV. HVIDKÅL, KARTOFLER	**MEXIKANSKE PANDEKAGE** M/SALAT	**MAR. SILD M. RUGBRØD** CARRYSALAT
SØN 20	**NAKKEKAM M.CHAMP.** KARTOFLER, SKYSAUCE, BL.GRØNSAGER	**KARRYSUPPE** M/HØNSEKØDSTERN OG FLUTES	**ANANASFROMAGE** M/FLØDESKUM
MAN 21	**BOLLER I CARRY** KARTOFLER/RIS, ÆRTER	**PASTA I FLØDE-OSTESC** SKINKE,ÆRTER,CHAMPION.	**HYLDEBÆRSUPPE** ÆBLER
TIR 22	**GRØNKÅL M.TILBEHØR** FLÆSK OG PØLSE	**FARSBRØD** KARTOFLER, SAUCE, BROCCOLIBLANDING	**ÆBLESKIVER** M. SYLTETØJ
ONS 23	**FORLOREN AND** KARTOFLER, SAUCE, BL. GRØNTSAGER	**KARRYKÅL** KARRYKÅL M/KART.	**DAGENS KAGE**
TOR 24	**ANDESTEG** KARTOFLER, SAUCE, RØDKÅL,BRUNEDE KART.	**FLÆSKESTEG** M/KART.SKYSAUCE,BRUNEDE KART. RØDKÅL	**RIS A LA MANDE** KIRSEBÆRSAUCE
FRE 25	**TARTELETTER M.** HØNS I ASPARGES	**RULLESTEG M/PERSILLE** KART. SAUCE, BL. GRØNSAGER	**KLAR SUPPE** M/BOLLER OG URTER
LØR 26	**DANSK BØF** KARTOFLER, SAUCE, ÆRTER	**KOGT MASK. BLOMKÅL M** SKINKETERN, DRESSING, SALAT, FLUTES	**JORDBÆRGRØD** M. MÆLK
SØN 27	**SVINEKAM STEGT SOM** VILDT, KARTOFLER, SAUCE, BØNNER	**ASPARGESSUPPE** KØDBOLLER OG FLUTES	**HJEMMELAVET IS**
MAN 28	**KYLLINGEFRIKASSE** KARTOFLER	**FARSBRØD M. PORRE** KARTOFLER, SAUCE, CAROTTER	**ØLLEBRØD** M. FLØDE
TIR 29	**GULLASCH** KARTOFFELMOS, ROSENKÅL	**CHILI CON CARNE** LØSE RIS	**PANDEKAGER** M. SYLTETØJ
ONS 30	**KOGT OKSEKØD** KARTOFLER, SAUCE, BAGTE RODFRUGTER	**TOMATSUPPE** M/NUDLER OG FLUTES	**CITRONFROMAGE** M/FLØDESKUM
TOR 31	**KOGT TORSK** KARTOFLER, SENNEPSSAUCE, GULERØDDER	**MØRBRADBØF M. BLØDE** LØG, CHAMP., KARTOFLER, SAUCE, ROSENKÅL	**SVESKETRIFLI** M/FLØDETOP

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