

Name: \_\_\_\_\_

## Speiseplan – 20.05. – 26.05.24 KW 21
















Tour: \_\_\_\_\_

Menü 01

Menü 02

Menü 03

Dessert

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 01	<b>Rinderhackbraten</b> Bratensoße Bohnen Kartoffeln  1, 3, 7, 9, 10, c	<b>Geschnetzeltes „Zürcher Art“</b> (Champignons, Zwiebeln, Sahne) Petersilienkartoffeln  7, 9	<b>Rindergulasch</b> dazu Erbsen und Fingermöhren und Kartoffeln  9	<b>Gefüllte Frikadellen</b> (Paprika, Sonnen- Blumenkerne) in Tomatensoße, dazu Couscous und Krautsalat  1, 3, 9	<b>Seelachs im            Backteig</b> Remouladensoße Röstkartoffeln  1, 3, 4, 7, 10, A, B	<b>Königsberger Klopse</b> Kapernsoße Petersilienkartoffeln Mischgemüse (Erbsen, Brokkoli, Blumenkohl)  1, 3, 7, 9, 10	<b>Kassler Braten</b> gestovte Schwarzwurzeln, Salzkartoffeln  7, 9, A, B
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02		<b>Nackensteak</b> Bratensoße Erbsen und Wurzeln Kartoffeln  7, 9, C	<b>Matjes Hausfrauen            Art</b> Kartoffeln Rote Beete Salat  1, 3, 4, 7, 9, 10, b, d	<b>Geschnetzeltes von            Schwein und            Gemüse</b> (Champignons, Zwiebeln) Salzkartoffeln  1, 6, 9, B	<b>Dicke Rippe</b> Bratensoße, Blumenkohl, Petersilienkartoffeln  7, 9, C		
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 03		<b>Hexentopf</b> Kichererbsen- Topf (Blumenkohl, Paprika), dazu Vollkornbrötchen  1, 7, 9, 11	<b>Gemüse-Pilz-Pfanne</b> (Champignons, Erbsen- Wurzeln)Käse-Sahne- Soße BIO- Vollkornnudeln  1, 6, 7, c	<b>Fliederbeersuppe</b> mit frischen Äpfeln und Grießklößen  1, 3, 7 A	<b>Blumenkohl-            Brokkoli-            Kartoffelauflauf</b> mit Gouda  7, 9		
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	<b>Orangenquark mit            Banane</b> 7	<b>Cremiger Milchreis</b> Pflaumensoße 7	<b>Zitronen- Quark-            Speise</b> 7	<b>Kirschkompott mit            Joghurtsahne</b> 7	<b>Mango Joghurt</b> 7	<b>Obst Salat (Apfel,            Melone, Mango,            Ananas)</b> 1, 5, 6, 7, 8	<b>Schokoladen- Café-            Creme</b> 1, 5, 6, 7, 8
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:

Menüs die sich in einen 4 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

 vegetarisch  Fisch  Geflügel  Schwein  Rind

De  
**KOLLUNDER**  
 DIE ROLLENDE GENUSSMANUFAKTUR



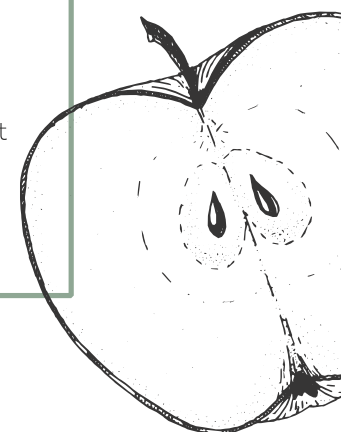
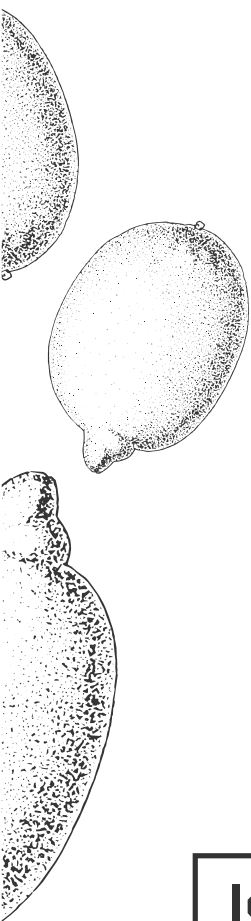
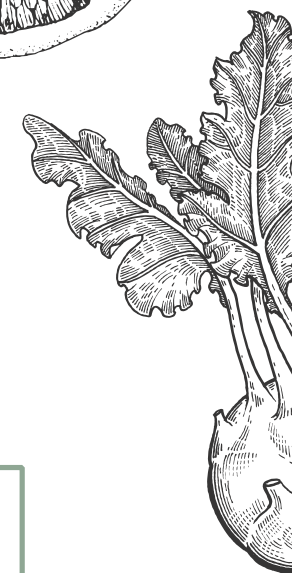
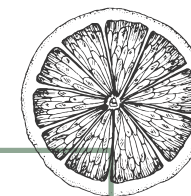
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

info@de-kollunder.de

04843 20130

04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE



## Preise

**Hauptgericht** 08,00 €

**Nachspeise** 01,50 €

**Lieferung** 01,00 €

im Umkreis von 25 km

### Hinweise

Falls Sie die Speise nicht sofort verzehren, sollte diese im Kühlschrank aufbewahrt und vor dem Verzehr gut erhitzt werden.

Beachten Sie bitte, dass alle die von uns ausgelieferten Gerichte mit Jodsalz zubereitet werden.

### Allergene

1 Glutenhaftes Getreide; 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fische; 5 Erdnüsse; 6 Sojabohnen; 7 Milch; 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l; 13 Lupine; 14 Weichtiere

Die Kennzeichnung der deklarationspflichtigen Allergene bezieht sich ausschließlich auf die Hauptzutaten. Nicht auf mögliche Spuren.

### Zusatzstoffe

A mit Antioxidationsmittel; B mit Konservierungsstoffen; C mit Farbstoffen; D mit Süßungsmittel; E enthält eine Phenylalaninquelle; F mit Geschmacksverstärker; G mit Phosphat; H geschwefelt; I gewachst; J geschwärzt; K Oberfläche mit Natamycin behandelt; L mit Chinin; M mit Coffein; N mit Alkohol

De  
**KOLLUNDER**

DIE ROLLENDE GENUSSMANUFAKTUR

Regional 📍 Frisch 🌿 Kreativ 🍴 Lecker 🍷 04843 20130 📞 [www.de-kollunder.de](http://www.de-kollunder.de)