

Name:

Speiseplan – 02.03. – 08.03.26 KW 10

Tour:

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

Seehecht aus dem Dampf
Senfsoße
Petersilienkartoffeln
Möhrensalat

4, 7, 9, 10

Anzahl:

Hähnchennuggets
mit Möhrengemüse
in Rahm und
Kartoffelpüree

1, 3, 7, 9

Anzahl:

Rinderhackbraten
Bratensoße
Bohnen
Kartoffeln

1, 3, 7, 9, 10 C

Anzahl:

Ragout vom Schwein
(Champignons
Zwiebeln)
Kaisergemüse
Petersilienkartoffeln

7, 9, C

Anzahl:

**Weißkohl- Hack-
Lasagne**
Tomaten, Gouda
Tomatensalat

1, 3, 6, 7

Anzahl:

Cordon Bleu
(Kochschinken
Käse)
Kaisergemüse
Kartoffeln

1, 3, 7, 9 A, B, C

Anzahl:

**Rinderroulade
„Hausfrauen Art“**
(Gurke, Bacon,
Senf, Zwiebel)
Rotkohl
Kartoffeln

7, 9, 10, A, D

Anzahl:

**Bunte
Geflügelpfanne**
(Erbsen, Möhren,
Paprika)
Kartoffeln

7, 9

Anzahl:

Steckrüben Mus
(Steckrübe,
Wurzeln,
Kartoffeln)
Kohlwurst

7, 9, 10, a, b

Anzahl:

**Tomaten-
Fleisch- Eintopf**
Kartoffeln

9

Anzahl:

**Piccata vom
Rotbarsch**
(Käse- Ei- Panade)
Nudeln
Tomatensoße

1, 3, 6, 7, 9

Anzahl:

Rinder Leber
Apfel- Zwiebel-
Kompott,
Kartoffelpüree

7, A, C

Anzahl:

**Mildes Chili sin
Carne con Bulgur**
(Paprika, Tomaten,
Mais, Kidneybohnen,
Bulgur)

1, 9

Anzahl:

**Kartoffelgnocchi-
Pfanne**
(Paprika, Erbsen
Champignons)
leichte Tomatensoße

1, 3, 9

Anzahl:

**Cremiger Vanille-
Milchreis**
Kirsch- Soße

7

Anzahl:

2 Senf Eier
Senfsoße
Kartoffeln
Gurken Salat

3, 7, 9, 10

Anzahl:

**Vegetarisches
Gemüse- Kartoffel-
Gulasch**
(Kartoffel, Kohlrabi
Tomaten, grüne
Bohnen)

7, 9

Anzahl:

**Schwarzwälder-
Kirsch- Joghurt**

6, 7

Anzahl:

Himbeerjoghurt

7

Anzahl:

**Schokoladen
Pudding mit Sahne**

7

Anzahl:

Alabama Creme
(Quark, Nüsse,
Schokosplitter)

1, 5, 7, 8

Anzahl:

Apfel „Elstar“

Anzahl:

Kaffeeccreme

7 m

Anzahl:

Panna Cotta
Beerensoße

7

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

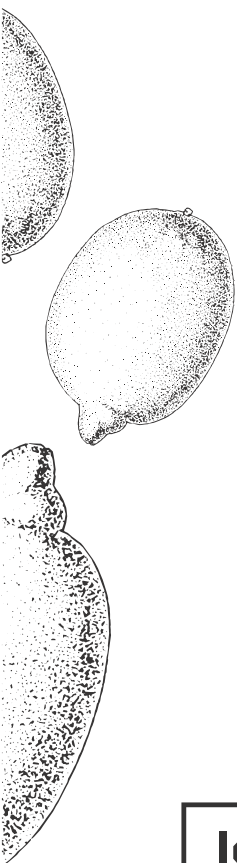
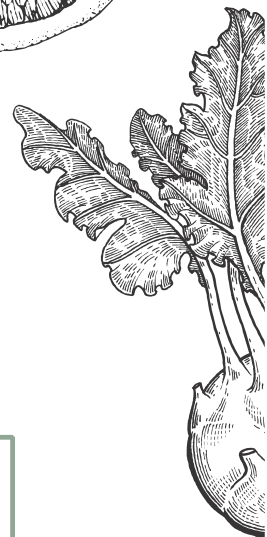
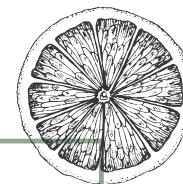
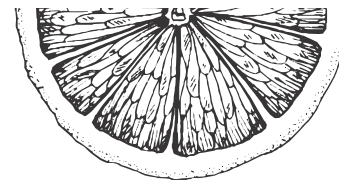
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

info@de-kollunder.de

04843 20130

04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE



Preise

Hauptgericht 10,00 €
Nachspeise 02,00 €

Lieferung 01,50 €
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 Sesam-Samen; 12 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l; 13 Lupine; 14 Weichtiere

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



DIE ROLLENDE GENUSSMANUFAKTUR

Regional 📍 Frisch 🌿 Kreativ 🍴 Lecker 🍷 04843 20130 📞 www.de-kollunder.de