

Name:

Speiseplan – 02.03. – 08.03.26 KW 10

Tour:

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Seehecht aus dem Dampf Senfsoße Petersilienkartoffeln Möhrensalat		Hähnchen nuggets mit Möhrengemüse in Rahm und Kartoffelpüree		Rinderhackbraten Bratensoße Bohnen Kartoffeln		Ragout vom Schwein (Champignons Zwiebeln) Kaisergemüse Petersilienkartoffeln		Weißkohl- Hack- Lasagne Tomaten, Gouda Tomatensalat		Cordon Bleu (Kochschinken Käse) Kaisergemüse Kartoffeln		Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (Gurke, Bacon, Senf, Zwiebel) Rotkohl Kartoffeln	
4, 7, 9, 10		1, 3, 7, 9		1, 3, 7, 9, 10 C		7, 9, C		1, 3, 6, 7		1, 3, 7, 9 A, B, C		7, 9, 10, A, D	
Anzahl:		Anzahl:		Anzahl:		Anzahl:		Anzahl:		Anzahl:		Anzahl:	
Bunte Geflügelpfanne (Erbosen, Möhren, Paprika) Kartoffeln		Steckrüben Mus (Steckrübe, Wurzeln, Kartoffeln) Kohlwurst		Tomaten- Fleisch- Eintopf Kartoffeln		Piccata vom Rotbarsch (Käse- Ei- Panade) Nudeln Tomatensoße		Rinder Leber Apfel- Zwiebel- Kompott, Kartoffelpüree					
7, 9		7, 9, 10, a, b		9		1, 3, 6, 7, 9		7, A, C					
Anzahl:		Anzahl:		Anzahl:		Anzahl:		Anzahl:		Anzahl:		Anzahl:	
Mildes Chili sin Carne con Bulgur (Paprika, Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Bulgur)		Kartoffelgnocchi- Pfanne (Paprika, Erbsen Champignons) leichte Tomatensoße		Cremiger Vanille- Milchreis Kirsch- Soße		2 Senf Eier Senfsoße Kartoffeln Gurken Salat		Vegetarisches Gemüse- Kartoffel- Gulasch (Kartoffel, Kohlrabi Tomaten, grüne Bohnen)					
1, 9		1, 3, 9		7		3,7,9,10		7, 9					
Anzahl:		Anzahl:		Anzahl:		Anzahl:		Anzahl:		Anzahl:		Anzahl:	
Schwarzwalder- Kirsch- Joghurt		Himbeerjoghurt		Schokoladen Pudding mit Sahne		Alabama Creme (Quark, Nüsse, Schokosplitter)		Apfel „Elstar“		Kaffeecreme		Panna Cotta Beerensoße	
6, 7		7		7		1, 5, 7, 8				7 m		7	
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 GENÜSSMANUFAKTUR

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

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