

Name: _____

Speiseplan – 07.04. – 13.04.25 KW 15


















Tour: _____

Menü 01

Menü 02

Menü 03

Dessert

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	
Menü 01	Rinder- Möhren- Bolognese Vollkorn Spaghetti  1, 9 Anzahl:	Geschnetzeltes vom Schwein Markerbsen in Rahm Kartoffeln  7, 9 Anzahl:	Herzhaftes Wurstgulasch (Paprika, Tomate) Nudeln  1, 9, 10, A, B Anzahl:	Geflügelragout Mischgemüse (Wurzeln, Erbsen) Kartoffeln  7, 9 Anzahl:	Seelachs paniert mit gestovten Kartoffeln, dazu Blumenkohl  1, 3, 4, 7, 9 Anzahl:	Saure Rolle gestovte Steckrüben Petersilienkartoffeln  1, 3, 7, 9 Anzahl:	Schweinekrustenbraten Bratensoße Steckrüben Petersilienkartoffeln  7, 9 Anzahl:	
Menü 02	Keulen vom Landgockel Bratensoße Erbsen und Wurzeln Salzkartoffeln  7, 9 Anzahl:	Ernte-Gulasch-Eintopf (Rinderkeule Sauerkraut Paprika Kartoffeln)  7, 9, A, B Anzahl:	Hahnenfilet paniert Blumenkohl Rahmsoße Kartoffeln  1, 3, 7, 9, C Anzahl:	Königsberger Klopse Kapernsoße Petersilienkartoffeln Kaisergemüse  1, 3, 7, 9, 10 Anzahl:	Szegediner Gulasch (Sauerkraut, Schmand) Petersilienkartoffeln  7, 9 Anzahl:			
Menü 03	Buttermilch-Orangen-Suppe Grießklößen  1, 3, 7 C Anzahl:	Kohlrabi- Spinat-Kartoffel-Auflauf Sonnenblumenkerne Gurkensalat  1, 3, 7, 9 Anzahl:	Lasagne mit Gemüsefüllung (Karotte, Zucchini Erbse, Tomate)  1, 3, 6, 7, 9 Anzahl:	Zucchini-Schmelzkäse-Suppe Vollkornbrötchen  1, 7, 9, 11, C Anzahl:	Steckrübengratin Gouda Kartoffeln Tomatensalat  Anzahl:			
Dessert	Zitronen Joghurt 7 Anzahl:	Bananen Joghurt mit Streuseln 6, 7 Anzahl:	Birne Anzahl:	Mandarinenquark Schokostreusel 7 Anzahl:	Käsekuchen Creme 7 Anzahl:	Vanillepudding Schokosoße 5, 6, 7, 8 C Anzahl:	Pistazien Pudding Sahne 4, 7, 8 C 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



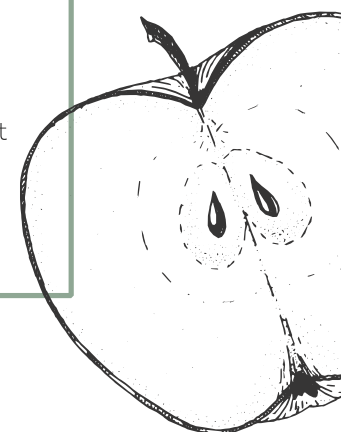
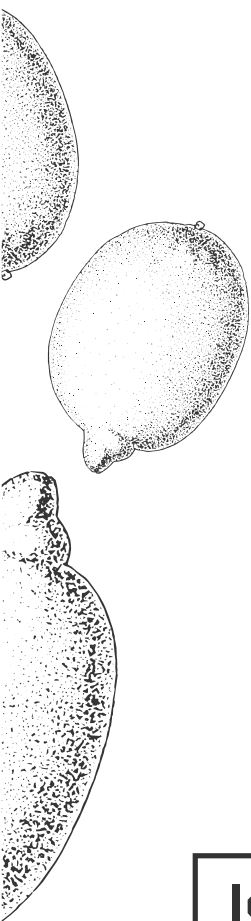
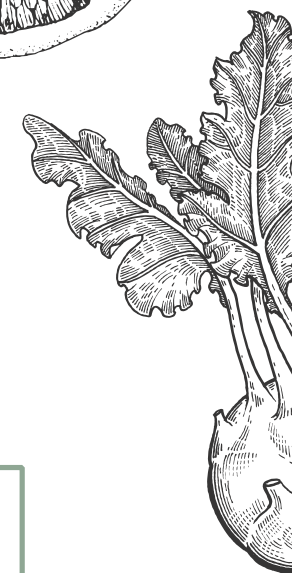
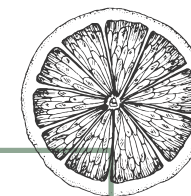
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

 info@de-kollunder.de

 04843 20130

 04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE



Preise

Hauptgericht 09,00 €

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 Sesam-Samen; 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