

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

## Speiseplan – 14.04. – 20.04.25 KW 16
















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

Menü 01

Menü 02

Menü 03

Dessert

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	
Menü 01	<b>Seehecht aus dem Dampf</b> Senfsoße Petersilienkartoffeln Gurkensalat  4, 7, 9, 10 Anzahl:	<b>Hähnchennuggets</b> mit Möhrengemüse in Rahm und Kartoffelpüree  1, 3, 7, 9 Anzahl:	<b>Weißkohl- Hack- Lasagne</b> Tomaten, Gouda Tomatensalat  1, 3, 6, 7 Anzahl:	<b>Ragout vom Schwein</b> (Champignons Zwiebeln) Kaisergemüse Petersilienkartoffeln  7, 9, C Anzahl:	<b>Rinderhackbraten</b> Bratensoße Bohnen Kartoffeln  1, 3, 7, 9, 10 C Anzahl:	<b>Cordon Bleu</b> (Kochschinken Käse) Kaisergemüse Kartoffeln  1, 3, 7, 9 A, B, C Anzahl:	<b>Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> (Gurke, Bacon, Senf, Zwiebel) Rotkohl Kartoffeln  7, 9, 10, A, D Anzahl:	
Menü 02	<b>Bunte Geflügelpfanne</b> (Erbsen, Möhren, Paprika) Kartoffeln  7, 9 Anzahl:	<b>Bullensauerbraten</b> Bratensoße Gemüsemix (Möhren, Blumenkohl, Bohnen, Erbse) Salzkartoffeln 7, 9 Anzahl:	<b>Tomaten- Fleisch- Eintopf</b> Kartoffeln  9 Anzahl:	<b>Piccata vom Rotbarsch</b> (Käse- Ei- Panade) Nudeln Tomatensoße  1, 3, 6, 7, 9 Anzahl:				
Menü 03	<b>Mildes Chili sin Carne con Bulgur</b> (Paprika, Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Bulgur)  1, 9 Anzahl:	<b>Kartoffelgnocchi- Pfanne</b> (Paprika, Erbsen Champignons) leichte Tomatensoße  1, 3, 9 Anzahl:	<b>Cremiger Vanille- Milchreis</b> Kirsch- Soße  7 Anzahl:	<b>2 Senf Eier</b> Senfsoße Kartoffeln Gurken Salat  3, 7, 9, 10 Anzahl:				
Dessert	<b>Schwarzwälder- Kirsch- Joghurt</b> 6, 7 Anzahl:	<b>Grißcreme</b> Apfel- Zimt- Soße 7 Anzahl:	<b>Schokoladen Pudding mit Sahne</b> 7 Anzahl:	<b>Alabama Creme</b> (Quark, Nüsse, Schokosplitter) 1, 5, 7, 8 Anzahl:	<b>Apfel „Elstar“</b> Anzahl:	<b>Kaffecreme</b> 7 m Anzahl:	<b>Panna Cotta</b> 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



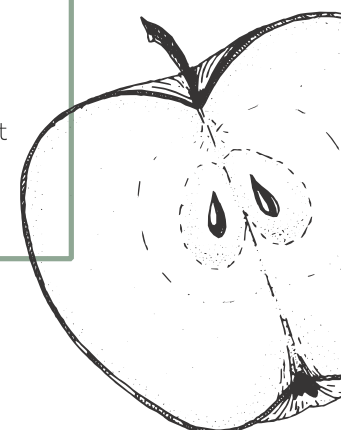
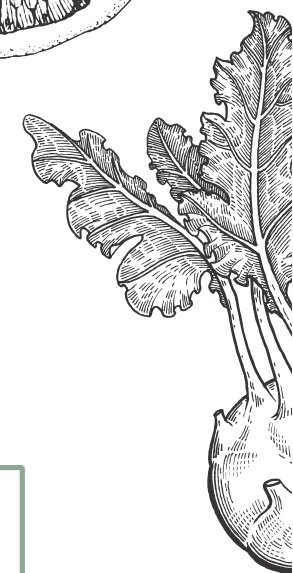
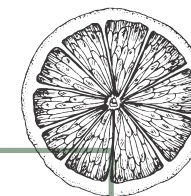
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

info@de-kollunder.de

04843 20130

04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE



## Preise

**Hauptgericht** 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

### 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)