



















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

## Speiseplan – 20.04. – 26.04.26 KW 17

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	
<b>Menü 01</b>	<b>Schweineschnitzel paniert</b> Soße Bohnen Petersilienkartoffeln  1, 3, 7, 9, 10, 11 Anzahl:	<b>Geflügelwiener</b> gestovte Kartoffeln Sommergemüse (Bohnen, Blumenkohl, Möhre, Erbse)  6, 7, 9, 10, a, b, g Anzahl:	<b>Seelachs gedünstet</b> Petersiliensoße Spinat Salzkartoffeln  4, 7, 9 Anzahl:	<b>Hackbällchen Toskana</b> (Tomatensauce Mozzarella ) Reis  1, 9, ab Anzahl:	<b>Pute süß-sauer</b> (Paprika, Ananas) Vollkorn Reis  1, 3, 6, 7, b Anzahl:	<b>Putenrollbraten</b> Soße Kaisergemüse Petersilien- kartoffeln  7, 9 Anzahl:	<b>Semerrollenbraten (Rinderkeule)</b> feine Soße Rotkohl Petersilienkartoffeln  7, 9 Anzahl:	
<b>Menü 02</b>	<b>Herzhafte Gulaschsuppe</b> Vollkornbrötchen  1, 9, 11 Anzahl:	<b>Holländer Eintopf</b> (Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Kochwurst Scheibchen)  9, 10, a, b Anzahl:	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> Gem. Hackfleisch Tomatensoße Reis  1, 3, 9 Anzahl:	<b>Schaschlik Pfanne</b> (Paprika, Zwiebel, Gurken) Röstkartoffeln  9, 10, a, b, d Anzahl:	<b>Bratwurst</b> gestovte Brechbohnen, Kartoffelpüree  7, 9, 10, a, b, c Anzahl:			
<b>Menü 03</b>	<b>Süße Apfel- Zimt-            Lasagne</b>  1, 3, 7, c Anzahl:	<b>Linsengemüse</b> (Pastinake, Möhren) Spätzle Wurzelsalat  1, 3, 7, 9 Anzahl:	<b>Vegetarische Köttbullar</b> Tomatensoße BIO-Vollkornnudeln  1, 3, 9 Anzahl:	<b>Mehlbeutel</b> Blaubeersöße  1, 3, 7, c Anzahl:	<b>Pizza "Art Margherita"</b> Tomaten Mozzarella Pesto  1, 5, 7, 8 Anzahl:			
<b>Dessert</b>	<b>Limetten-Quark-            Creme</b> 7 Anzahl:	<b>Quark mit            Erdbeeren</b> 7 Anzahl:	<b>Amrumer            Himmelreich</b> (Vanillepudding Quark, Apfel) 7, a, c Anzahl:	<b>Johannisbeer-            Kaltschale</b> Sahnehaube 7 Anzahl:	<b>Stracciatella            Joghurt</b> 6, 7 Anzahl:	<b>Zitronen- Kräuter-            Mousse</b>  7 Anzahl:	<b>Karamellpudding            Sahne</b> 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



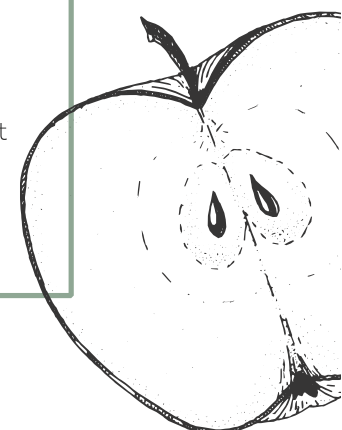
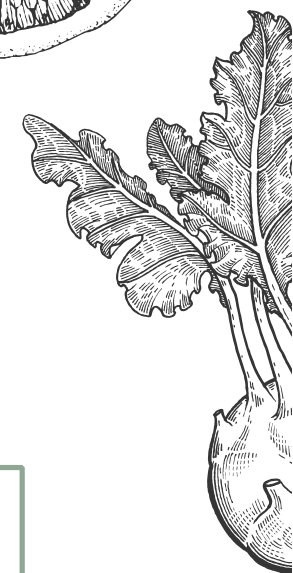
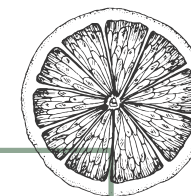
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

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

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)