

Name:

Speiseplan – 21.04. – 27.04.25 KW 17

Tour:

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



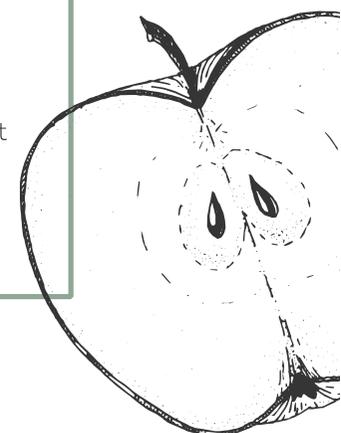
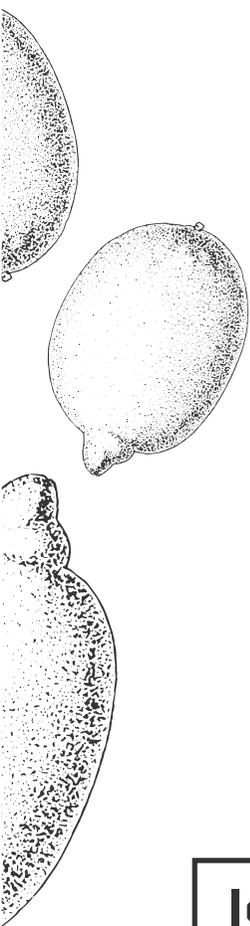
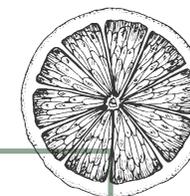
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

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 Sesamsamen; 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