

Name: _____

Speiseplan – 29.04. – 05.05.24 KW18

















Tour: _____

Menü 01

Menü 02

Menü 03

Dessert

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 01	Rinder- Möhren- Bolognese Vollkorn Spaghetti 	Geschnetzeltes vom Schwein Markerbsen in Rahm Kartoffeln 	Semerrollenbraten (Rinderkeule) feine Soße Rotkohl Petersilienkartoffeln 	Geflügelragout Mischgemüse (Wurzeln, Erbsen) Kartoffeln 	Hokifilet (Hecht) feine Gemüsestreifen gestovte Kartoffeln 	Weißkohl Rouladen mit Hackfleischfüllung Bratensoße Petersilienkartoffeln 	Schweinekrustenbraten Bratensoße Steckrüben Petersilienkartoffeln 
	1, 9	7, 9	7, 9	7, 9	4, 7, 9	1, 3, 7, 9	7, 9
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	Keulen vom Landgockel Bratensoße Erbsen und Wurzeln Salzkartoffeln  	Ernte-Gulasch-Eintopf (Rinderkeule Sauerkraut Paprika Kartoffeln) 	1.Mai	Birnen- Bohnen-Speck Petersilien Kartoffeln 	Szegediner Gulasch (Sauerkraut, Schmand) Petersilienkartoffeln 		
	7, 9	7, 9, A, B		9, A	7, 9		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 03	Buttermilch-Orangen- Suppe Grießklößen 	Kohlrabi- Spinat- Kartoffel- Auflauf Sonnenblumenkerne Gurkensalat 		Zucchini- Schmelzkäse- Suppe Vollkornbrötchen 	Steckrübengratin Gouda Kartoffeln Tomatensalat 		
	1, 3, 7, C	1, 3, 7, 9		1, 7, 9, 11, C	7, 9		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	Zitronen Joghurt	Bananen Joghurt mit Streuseln	Mandarinenquark Schokostreusel	Birne	Käsekuchen Creme	Vanillepudding Schokosoße	Pistazien Pudding Sahne
	7	6, 7	7		7	5, 6, 7, 8, C	4, 7, 8, C
	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



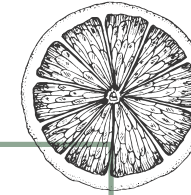
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

info@de-kollunder.de

04843 20130

04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE



Preise

Hauptgericht 08,00 €

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