
















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

## Speiseplan – 11.05. – 17.05.26 KW 20

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

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

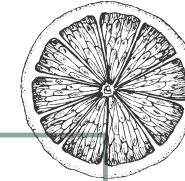
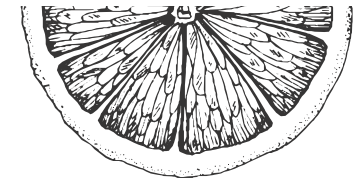
Menüs die sich in einen 4 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

 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** 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 GENUSSMANFAKTUR

Regional 📍 Frisch 🌿 Kreativ 🍴 Lecker 🍷 04843 20130 📧 [www.de-kollunder.de](http://www.de-kollunder.de)