

Name:

Speiseplan – 15.05.-21.05.'23 KW 20

Tour:

Menü 01

Montag

**Ragout vom Rind
„Art Stroganoff“**
(Champignons
Gewürzgurke)
Erbsen und Wurzeln
Kartoffeln

1, 3, 9, 10 D

Anzahl:

Dienstag

Rinderfrikadellen
Bratensoße
gestovter Wirsing
Salzkartoffeln

1, 3, 7, 9, 10

Anzahl:

Mittwoch

**Herzhaftes
Wurstgulasch**
(Paprika, Tomate)
Nudeln

1, 9, 10 A, B

Anzahl:

Donnerstag

**Herzhafte
Gulaschsuppe**
Vollkornbrötchen

1, 9, 11

Anzahl:

Freitag

Tilapia Filet
Fruchtige Orangen-
Käse- Soße
Vollkornreis
Gurken-
Radieschen- Salat

1, 4, 6, 7

Anzahl:

Samstag

Rinderhackbraten
Bratensoße
Rahm- Kohlrabi
Salzkartoffeln

1, 3, 7, 9, 10

Anzahl:

Sonntag

Putenrollbraten
Soße
gestovte Bohnen
Petersilien-
kartoffeln

7, 9

Anzahl:

Menü 02

**Keulen vom
Landgockel**
Bratensoße
Erbsen und
Wurzeln
Salzkartoffeln

7, 9

Anzahl:

**Herzhafte Dicke
Bohnen**
Bockwürstchen
Kartoffeln

7, 9, 10, A

Anzahl:

Rotbarschfilet
Essig- Dill-
Schmorgurken
Kartoffelpüree

1, 4, 7

Anzahl:

**Paniertes
Putenschnitzel**
Rahmsoße
Blumenkohl
Salzkartoffeln

1, 3, 7, 9, C

Anzahl:

Schaschlik Pfanne
(Paprika, Zwiebel,
Gurken)
Röstkartoffeln

9, 10 A, B, D

Anzahl:

Anzahl:

Anzahl:

Menü 03

**Gemüseeeintopf
"Schnüsch Art"**
(Bohnen, Erbsen
Karotten, Kohlrabi)
Vollkornbrötchen

1, 7, 9, 11

Anzahl:

**Thailändisches
Gemüsecurry**
(Zucchini, Paprika,
Möhren)
Kokossoße
Reis

Anzahl:

**Kürbis- Zucchini-
Penne- Gratin**
Gouda
Tomatensalat

1, 7

Anzahl:

Gemüse-Pilz- Pfanne
(Champignons
Erbsen- Wurzeln)
Käse-Sahne-Sauce
BIO-Vollkornnudeln

1, 6, 7 C

Anzahl:

Blumenkohlbratling
Kartoffel-Käse-
Püree
Tomatensoße

1, 3, 6, 7, 9 B

Anzahl:

Anzahl:

Anzahl:

Dessert

Orangenjoghurt

7

Anzahl:

**Wildheidelbeer-
Joghurt**

7

Anzahl:

Grißcreme
Apfel- Zimt- Soße

1, 7

Anzahl:

**Milch- Sahne
Pudding**

7

Anzahl:

**Pflaumen- Zimt-
Grütze
Sahne**

7

Anzahl:

**Bodenloses
Küchlein**
(Quark, Mandarine)

1, 3, 7, C

Anzahl:

**Hausgemachter
Schokopudding**
Sahnehaube

5, 6, 7, 8

Anzahl:

Obst /Salat

Anzahl
Obst:Anzahl
Salat:

7

Anzahl
Obst:Anzahl
Salat:

7

Anzahl
Obst:Anzahl
Salat:

7

Anzahl
Obst:Anzahl
Salat:

7

Anzahl
Obst:Anzahl
Salat:

7

Anzahl
Obst:Anzahl
Salat:

7

Anzahl
Obst:Anzahl
Salat:

7

Menüs die sich in einen 6 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.



vegetarisch



Fisch



Geflügel



Schwein



Rind

De
KOLLUNDER

DIE ROLLENDE GENUSSMANUFAKTUR



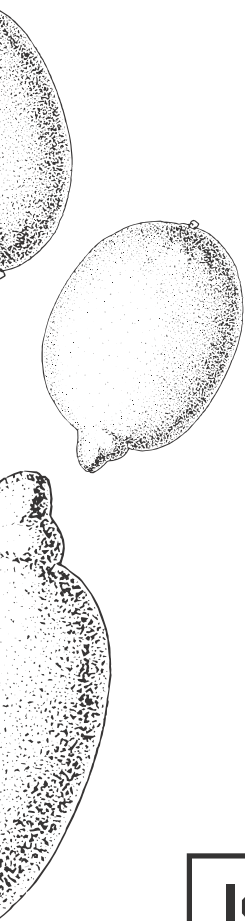
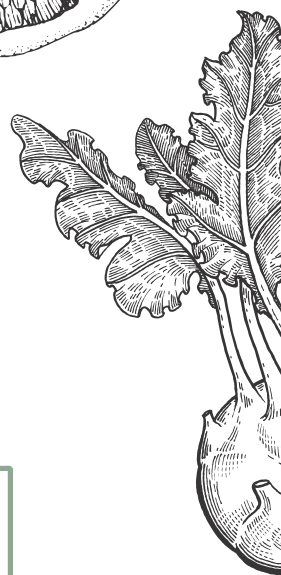
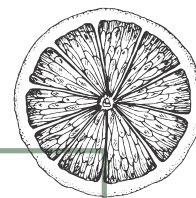
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

info@de-kollunder.de

04843 20130

04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE



Preise

Hauptgericht 08,00 €

Nachspeise 01,50 €

Tagesobst 01,50 €

Beilagensalat 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 und auf Wunsch diabetikergerecht zubereitet werden können.

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