

Name: _____

Speiseplan – 13.05. – 19.05.24 KW 20





















Tour: _____

Menü 01

Menü 02

Menü 03

Dessert

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 01	Mildes Chili con Carne (Kidney Bohnen Mais) Nudeln 	Gulasch von Rind und Gemüse (Wurzeln Champignons) Kartoffeln 	Fischfrikadelle Blumenkohl Stovkartoffeln 	Hühner- Nudel- Eintopf Wurzelgemüse 	Orientalisches Blumenkohlcurry Bratwurst Vollkornreis 	Schweinebraten (Schweinenacken) in Kräuter- Senf- Marinade Blumenkohl Kartoffeln 	Rinder Tafelspitz Meerrettichsoße Kohlrabi Gemüse Petersilienkartoffel 
	1, 9	9	1, 4, 7, 9	1, 3, 9	7, 9, 10, A, B	7, 9, 10	7, 9, 12, A, C, H
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	Paniertes Putenschnitzel Rahmsoße, Erbsen und Wurzeln, Salzkartoffeln 	Rotbarschfilet Essig- Dill- Schmor Gurken Kartoffelpüree 	Schwarzwurzel Auflauf mit Rinderhackfleisch und Kartoffeln 	Grillschinken gestovter Spitzkohl Kartoffelpüree 	Gemüse Eintopf (Sellerie, Möhren, Porree, Kartoffeln, Erbsen) Hackbällchen 		
	1, 3, 7, 9	1, 4, 7	1, 7, 9, A	7, 9, A, B	1, 3, 9, 10		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 03	Kichererbsen- Topf (Blumenkohl, Paprika) Vollkornbrötchen 	Ebly Pfanne (Bohnen, Möhren) in Tomatensoße 	2 Senf Eier Senfsoße Kartoffeln Gurken Salat 	Tomaten- Mozzarella- Vollkornnudel- auflauf (Tomaten, Mozzarella, Basilikum) 	Milchgrieß Pflaumensoße 		
	1, 7, 9, 11	1, 7, 9	3, 7, 9, 10	1, 7	1, 6, 7		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	Schokoladen- Joghurt 	Waldbeeren Joghurt	Apfelmus Vanillesoße	Fruchtiger Himbeer- Ebly	Pfirsichjoghurt	Quark- Pudding- Creme mit Trauben 	Buttermilchgelee mit Pfirsich Püree 
	6, 7	7	7 A, C	1, 7	7	7 C	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



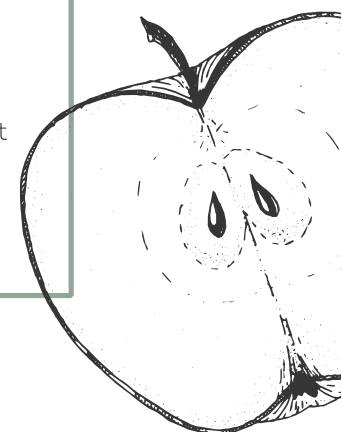
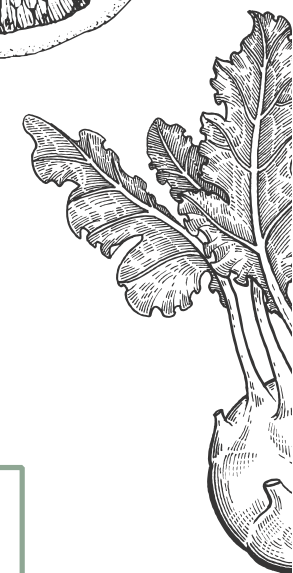
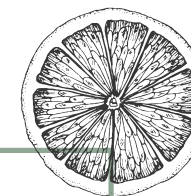
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

info@de-kollunder.de

04843 20130

04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE



Preise

Hauptgericht 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 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