


















Name: _____

Speiseplan – 18.05. – 24.05.26 KW 21

Tour: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	
Menü 01	Lauch- Hack- Schmelzkäse Suppe Vollkornbrötchen  1, 7, 9, 11, c Anzahl:	Geflügelwiener gestovte Kartoffeln Sommergemüse (Bohnen, Blumenkohl, Möhre, Erbse)  6, 7, 9, 10, a, b, g Anzahl:	Seelachs gedünstet Petersiliensoße Spinat Salzkartoffeln  4, 7, 9 Anzahl:	Hackbällchen Toskana (Tomatensauce Mozzarella) Reis  1, 9, ab Anzahl:	Pute süß-sauer (Paprika, Ananas) Vollkorn Reis  1, 3, 6, 7, b Anzahl:	Putenrollbraten Soße Kaisergemüse Petersilien- kartoffeln  7, 9 Anzahl:	Semerrollenbraten (Rinderkeule) feine Soße Rotkohl Petersilienkartoffeln  7, 9 Anzahl:	
Menü 02	Hähnchenschnitzel Cornflakes Panade Soße Mischgemüse (Romanobohnen, Blumenkohl, Erbse) Petersilienkartoffeln  1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, c Anzahl:	Holländer Eintopf (Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Kochwurst Scheibchen)  9, 10, a, b Anzahl:	Gefüllte Paprikaschote Rinderhack Tomatensoße Reis  1, 3, 9 Anzahl:	Schaschlik Pfanne (Paprika, Zwiebel, Gurken) Röstkartoffeln  9, 10, a, b, d Anzahl:	Bratwurst gestovte Brechbohnen, Kartoffelpüree  7, 9, 10, a, b, c Anzahl:			
Menü 03	Schupfnudel Pfanne in Rahm (Erbsen, Tomaten, Lauchzwiebeln)  1, 3, 7, 9 Anzahl:	Mehlbeutel Blaubeersoße  1, 3, 7, c Anzahl:	Vegetarische Köttbullar Tomatensoße BIO-Vollkornnudeln  1, 3, 9 Anzahl:	Pizza "Art Margherita" Tomaten Mozzarella Pesto  1, 5, 7, 8 Anzahl:	Herzhafter Reiskuchen Erbsen- Wurzeln Gouda Quark Dip  1, 3, 9 Anzahl:			
Dessert	Limetten-Quark-Creme 7 Anzahl:	Quark mit Erdbeeren 7 Anzahl:	Amrumer Himmelreich (Vanillepudding Quark, Apfel) 7, a, c Anzahl:	Johannisbeer-Kaltschale Sahnehaube 7 Anzahl:	Stracciatella Joghurt 6, 7 Anzahl:	Pflaumen- Zimt-Grütze Sahne 7 Anzahl:	Karamellpudding Sahne 7 Anzahl:	

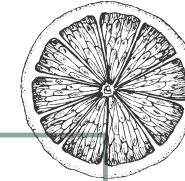
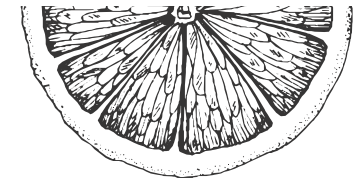
Menüs die sich in einen 4 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

 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