

Name:

Speiseplan – 22.05.-28.05.'23 KW 21

Tour:

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

Menü 01

Seehecht aus dem Dampf
Senfsoße
Petersilienkartoffeln
Gurkensalat



4, 7, 9, 10

Anzahl:

Rinder- Soja- Pfanne
(Paprika, Zwiebeln,
Sojasoße)
Reis



1, 6, 9 B

Anzahl:

Hähnchennuggets
gestovtes
Möhrengemüse
Kartoffelpüree



1, 3, 7, 9

Anzahl:

Buntbarsch
Dillsoße
Blumenkohl
Salzkartoffeln



4, 7, 9

Anzahl:

Weißkohl- Hack- Lasagne
Tomaten, Gouda
Tomatensalat



1, 3, 6, 7

Anzahl:

Cordon Bleu
(Kochschinken
Käse)
Kaisergemüse
Kartoffeln



1, 3, 7, 9 A, B, C

Anzahl:

Semerrollenbraten (Rinderkeule)
feine Soße
Rotkohl
Petersilienkartoffeln



7, 9

Anzahl:

Menü 02

Herzhafter Erbseneintopf
Kartoffeln, Erbsen,
Kassler)



9 a b

Anzahl:

Hahnenfilet paniert
Kaisergemüse
(Blumenkohl
Brokkoli, Wurzeln)
Béchamelsoße
Kartoffeln



1, 3, 7, 9 C

Anzahl:

Hahnenfilet in Zwiebel- Sahne- Käse- Soße,
gestovtes
Möhrengemüse,
Salzkartoffeln



7, 9

Anzahl:

Mischfrikadellen
Blumenkohl,
Kartoffeln, feine
Soße



1, 3, 7, 9, 10

Anzahl:

Bunte Geflügelpfanne
(Erbsen, Möhren,
Paprika)
Kartoffeln



7, 9

Anzahl:

Anzahl:

Menü 03

Mildes Chili sin Carne con Bulgur
(Paprika, Tomaten,
Mais, Kidneybohnen,
Bulgur)



1, 9

Anzahl:

Kartoffelgnocchi- Pfanne
(Paprika, Erbsen
Champignons)
leichte Tomatensoße



1, 3, 9

Anzahl:

Cremiger Vanille- Milchreis
Kirsch- Soße



Anzahl:

Kartoffeltortilla
(Paprika, Erbsen,
Ei, Gouda)
Wurzelsalat



3, 7

Anzahl:

Vegetarisches Gemüse- Kartoffel- Gulasch
(Kartoffel, Kohlrabi
Tomaten, grüne
Bohnen)



7, 9

Anzahl:

Anzahl:

Dessert

Schwarzwälder- Kirsch- Joghurt

6, 7

Anzahl:

Himbeerjoghurt

7

Anzahl:

Errötendes Mädchen



7 C

Anzahl:

Gelbe Grütze
(Aprikose, Pfirsich)
mit Sahne

7

Anzahl:

Apfel „Elstar“

Anzahl:

Kaffeeccreme

7 m

Anzahl:

Panna Cotta
Beerensoße



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



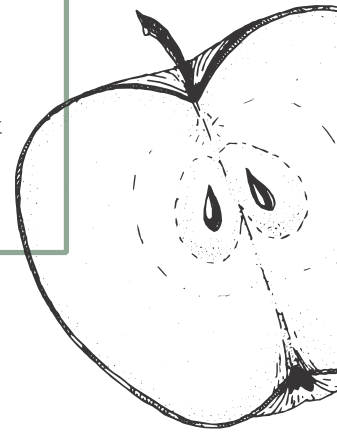
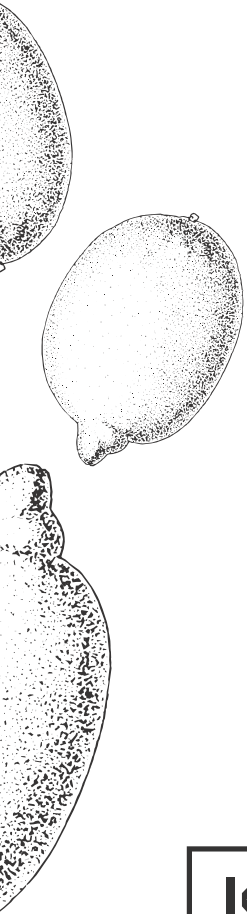
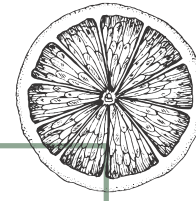
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

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