


















Name: _____

Speiseplan – 25.05. – 31.05.26 KW 22

Tour: _____

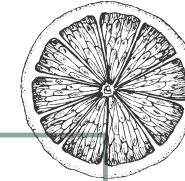
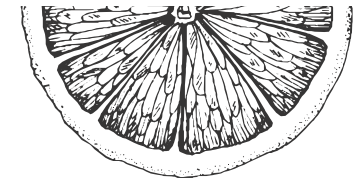
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 01	Geschnetzeltes „Zürcher Art“ (Champignons, Zwiebeln, Sahne) Petersilienkartoffeln 	Holländer Eintopf (Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln) Schnibbel-Kochwurst 	Rindergulasch dazu Erbsen und Fingermöhren und Eier- Fusilli 	Auflauf vom Rind und Gemüse Kartoffelpüree (Rinderhack, Pastinake, Porree, Tomate) 	Seelachs im Backteig Remouladensoße Bratkartoffeln  	Rinder- Hack-Steak Pfeffer- Rahm-Soße Speckbohnen Salzkartoffeln  	Kassler Braten gestovte Schwarzwurzeln, Salzkartoffeln 
	7, 9 Anzahl:	9, 10, A, B Anzahl:	3, 9 Anzahl:	7, 10 Anzahl:	1, 3, 4, 7, 10, A, B Anzahl:	7, 9, A, B Anzahl:	7, 9, A, B Anzahl:
Menü 02		Dicke Rippe Bratensoße, Weißkohl gestovt, Petersilienkartoffeln 	Matjes Hausfrauen Art Kartoffeln Rote Beete Salat 	Geschnetzeltes von Schwein und Gemüse (Champignons, Zwiebeln) Salzkartoffeln 	Deftiges Bauernfrühstück magerer Rauchspeck Gewürzkürbis 		
		7, 9, C Anzahl:	1, 3, 4, 7, 9, 10, b, d Anzahl:	1, 6, 9, B Anzahl:	3, 7, A, B Anzahl:		
Menü 03		Rührei Rahmspinat Kartoffeln 	Süße Apfel- Zimt- Lasagne 	Gemüse-Pilz-Pfanne (Champignons, Erbsen-Wurzeln) Käse-Sahne-Soße BIO-Vollkornnudeln 	Blumenkohl- Brokkoli- Kartoffelauflauf mit Gouda 		
		3, 7 Anzahl:	1, 3, 7 C Anzahl:	1, 6, 7, c Anzahl:	7, 9 Anzahl:		
Dessert	Orangenquark mit Banane 7 Anzahl:	Cremiger Milchreis Pflaumensoße 7 Anzahl:	Zitronen- Quark- Speise 7 Anzahl:	Kirschkompott mit Joghurtsahne 7 Anzahl:	Mango Joghurt 7 Anzahl:	Obst Salat (Apfel, Melone, Mango, Ananas) 7 Anzahl:	Schokoladen- Café- Creme 1, 5, 6, 7, 8 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