

Name:

Speiseplan -29.05.-04.06.23 KW 22

Tour:

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

Menü 01

Kassler Braten
herzhafte Soße
Rotkohl
Salzkartoffeln



7, 9, 10 A, B

Anzahl:

Geflügelragout
Mischgemüse
(Wurzeln, Erbsen)
Kartoffeln



7, 9

Anzahl:

Geflügelwiener
gestovte Kartoffeln
Mischgemüse
(Bohnen, Blumenkohl
Erbsen)



6, 7, 9, 10 A, B, G

Anzahl:

**Auflauf vom Rind
und Gemüse**
Kartoffelpüree
(Rinderhack.
Pastinake, Porree
Tomate)



7, 10

Anzahl:

**Schweineschnitzel
paniert**
Soße
Bohnen
Petersilienkartoffeln



1, 3, 7, 9 C

Anzahl:

**Weißkohl Rouladen
mit
Hackfleischfüllung**
Bratensoße
Petersilienkartoffeln



1, 3, 7, 9

Anzahl:

**Schweinekrusten-
braten**
Bratensoße
Steckrüben
Petersilienkartoffeln



7, 9

Anzahl:

Menü 02

**Geschnetzeltes
vom Schwein**
Markerbsen in
Rahm
Kartoffeln



7, 9

Anzahl:

**Deftiger
Fleischkäse**
Sauerkraut
Kartoffelpüree



7, 9, 10 A

Anzahl:

Bullensauerbraten
Bratensoße
Gemüsemix
(Möhren, Erbsen, Mais,
Paprika, Bohnen)
Salzkartoffeln



7, 9

Anzahl:

Spargel Auflauf
Rinderhackfleisch
Kartoffeln



7, 9

Anzahl:

Menü 03

Milchgriß
Blaubeersoße



1, 6, 7

Anzahl:

Steckrübengratin
Gouda
Kartoffeln
Tomatensalat



7, 9

Anzahl:

**Zucchini-
Schmelzkäse-
Suppe**
Vollkornbrötchen



1, 7, 9, 11 C

Anzahl:

**Herzhafter
Reiskuchen**
Erbsen- Wurzeln
Gouda
Quark Dip



1, 3, 7

Anzahl:

Dessert

**Brombeer-
Bananen- Joghurt**

7

Anzahl:

Birne

Anzahl:

**Hamburger Rote
Grütze mit Sahne**

7

Anzahl:

Mandarinenquark
Schokostreusel

7

Anzahl:

**Käsekuchen
Creme**

7

Anzahl:

Vanillepudding
Schokosoße

5, 6, 7, 8 C

Anzahl:

Pistazien Pudding
Sahne

4, 7, 8 C

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



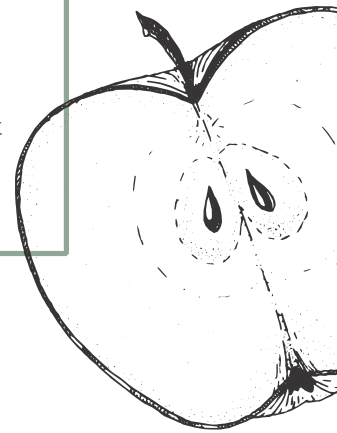
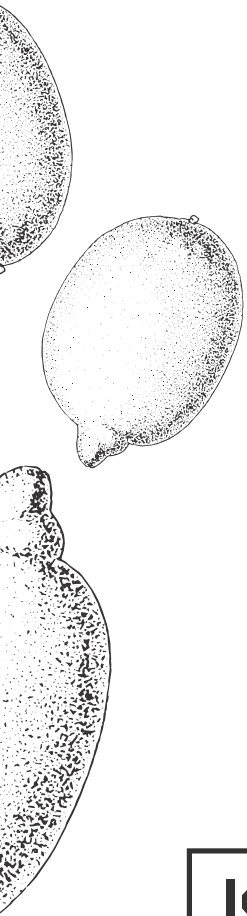
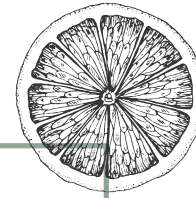
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

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