

Name:

Speiseplan -19.06.-25.06.'23 KW 25

Tour:

Menü 01

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

Geschnetzeltes „Züricher Art“
(Champignons
Zwiebeln)
Petersilienkartoffeln



7, 9

Anzahl:

Holländer Eintopf
(Kartoffeln,
Möhren, Zwiebeln)
Schnibbel-
Kochwurst



9, 10 A, B

Anzahl:

Rindergulasch
Erbsen und
Wurzeln
Salzkartoffeln



9

Anzahl:

Gefüllte Frikadellen
(Paprika
Sonnenblumenkerne)
Tomatensoße
Couscous
Krautsalat



1, 3, 9

Anzahl:

Fischfrikadelle
Blumenkohl
Stofkartoffeln



1, 4, 7, 9

Anzahl:

Königsberger Klopse
Kapernsoße
Petersilienkartoffeln
(Brokkoli,
Blumenkohl, Erbsen)



1, 3, 7, 9, 10

Anzahl:

Kassler Braten
Gestovte
Schwarzwurzeln
Salzkartoffeln



7, 9 A, B

Anzahl:

Menü 02

Nackensteak
Erbsen und Wurzeln
Bratensoße
Kartoffeln



7, 9 C

Anzahl:

Rinder Leber
Apfel- Zwiebel-
Kompott,
Kartoffelpüree



7 A, C

Anzahl:

Matjesfilet
Hausfrauen Art
Salzkartoffeln
Rote Beete Salat



1, 3, 4, 7, 9, 10 B, D

Anzahl:

Geschnetzeltes von
Schwein und
Gemüse
(Champignon
Zwiebeln)
Salzkartoffeln



1, 6, 9 B

Anzahl:

Dicke Rippen
Bratensoße,
Blumenkohl,
Petersilienkartoffeln



7, 9 C

Anzahl:

Menü 03

Kartoffelgnocchi
Rahmspinat, Tomate



1, 3, 7, 9

Anzahl:

Falaffelbällchen
(Kichererbsen)
Vollkorn Spaghetti
Tomatensoße



1, 9

Anzahl:

**Blumenkohl-
Brokkoli-
Kartoffelauflauf**
mit Gouda



7, 9

Anzahl:

Fliederbeersuppe
mit frischen Äpfeln
und Grießklößen



1, 3, 7 A

Anzahl:

Kartoffelpizza
Zucchini, Tomaten,
Champignons
Gurken-Tomaten-
Salat



1, 9

Anzahl:

Dessert

Erdbeer Quark

7

Anzahl:

Cremiger Milchreis
Pflaumensoße

7

Anzahl:

**Zitronen-Quark-
Speise**

7

Anzahl:

Kirschkompott
Joghurtsahne

7

Anzahl:

Apfelkompott mit
Vanillesahne

7 A, C

Anzahl:

Obstsalat
(Apfel, Melone,
Mango, Ananas)

Anzahl:

**Schokoladen- Cafe-
Creme**

1, 5, 6, 7, 8

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



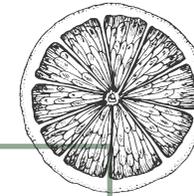
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

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

