












Name: \_\_\_\_\_

## Speiseplan – 29.06 – 05.07.26 KW 27

Tour: \_\_\_\_\_

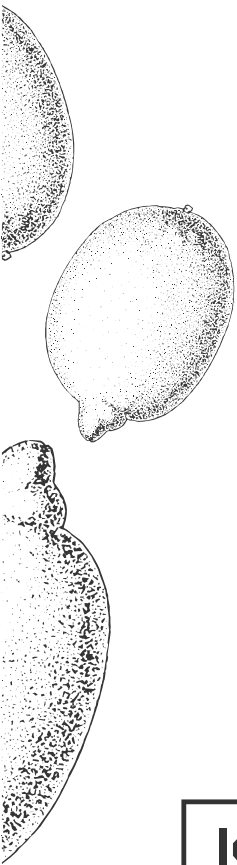
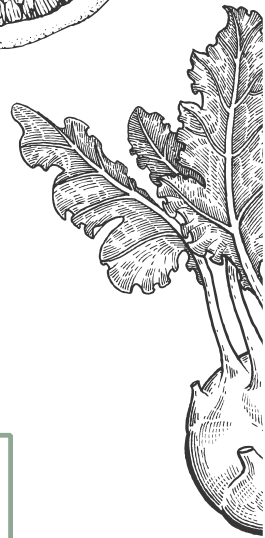
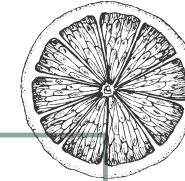
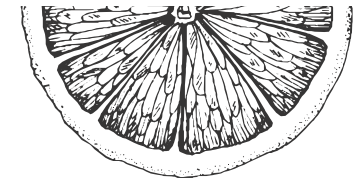
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	
<b>Menü 01</b>	<b>Lauch- Hack- Schmelzkäse Suppe</b> Vollkornbrötchen  1, 7, 9, 11, c Anzahl:	<b>Geflügelwiener</b> gestovte Kartoffeln Sommergemüse (Bohnen, Blumenkohl, Möhre, Erbse)  6, 7, 9, 10, a, b, g Anzahl:	<b>Seelachs gedünstet</b>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