



















Name: _____

Speiseplan – 13.07. – 19.07.26 KW 29

Tour: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 01	Seehecht aus dem Dampf Senfsoße Petersilienkartoffeln Gurkensalat  4, 7, 9, 10 Anzahl:	Hähnchennuggets mit Möhrengemüse in Rahm und Kartoffelpüree  1, 3, 7, 9 Anzahl:	Rinderhackbraten Bratensoße Bohnen Kartoffeln  1, 3, 7, 9, 10 C Anzahl:	Ragout vom Schwein (Champignons Zwiebeln) Kaisergemüse Petersilienkartoffeln  7, 9, C 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:	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (Gurke, Bacon, Senf, Zwiebel) Rotkohl Kartoffeln  7, 9, 10, A, D Anzahl:
Menü 02	Bunte Geflügelpfanne (Erbsen, Möhren, Paprika) Kartoffeln  7, 9 Anzahl:	Steckrüben Mus (Steckrübe, Wurzeln, Kartoffeln) Kohlwurst  7, 9, 10, a, b Anzahl:	Tomaten- Fleisch- Eintopf Kartoffeln  9 Anzahl:	Piccata vom Rotbarsch (Käse- Ei- Panade) Nudeln Tomatensoße  1, 3, 6, 7, 9 Anzahl:	Rinder Leber Apfel- Zwiebel- Kompott, Kartoffelpüree  7, A, C 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  7 Anzahl:	2 Senf Eier Senfsoße Kartoffeln Gurken Salat  3, 7, 9, 10 Anzahl:	Vegetarisches Gemüse- Kartoffel- Gulasch (Kartoffel, Kohlrabi Tomaten, grüne Bohnen)  7, 9 Anzahl:		
Dessert	Schwarzwälder- Kirsch- Joghurt 6, 7 Anzahl:	Himbeerjoghurt 7 Anzahl:	Schokoladen Pudding mit Sahne 7 Anzahl:	Alabama Creme (Quark, Nüsse, Schokosplitter) 1, 5, 7, 8 Anzahl:	Apfel „Elstar“ Anzahl:	Kaffeecreme 7 m Anzahl:	Panna Cotta Beerensoße  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

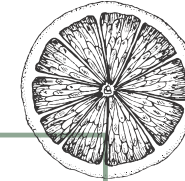
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

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

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