

Name:

Speiseplan – 14.07 – 20.07.25 KW 29

Tour:

Menü 01

Menü 02

Menü 03

Dessert

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

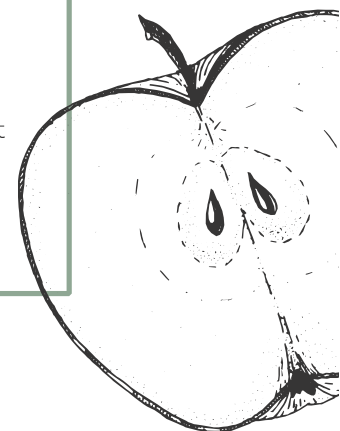
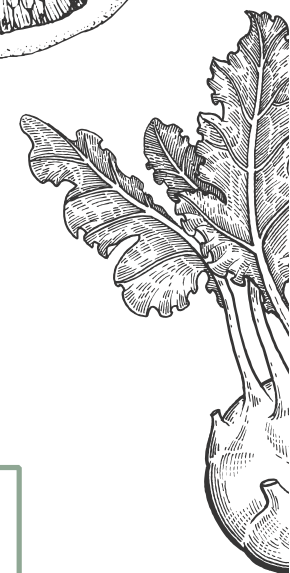
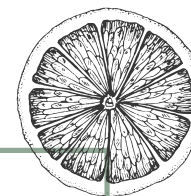
Menüs die sich in einen 4 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

 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 09,00 €

Nachspeise 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 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 GENUSSMANUFAKTUR

Regional 📍 Frisch 🌿 Kreativ ✂️ Lecker ❤️ 04843 20130 📞 www.de-kollunder.de