Name:

Speiseplan –09.01.-15.01.'23 KW 2

Tour:

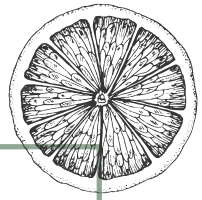
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 01	**Ragout vom Rind „ Art Stroganoff"** (Champignons Gewürzgurke) Erbsen und Wurzeln Spätzle 1, 3, 7, 9, 10 D	**Gnocchi- Auflauf** Kochschinken Champignons Tomaten 1, 3, 7, 9 A, B	**Herzhaftes Wurstgulasch** (Paprika | Tomate) Nudeln 1, 6, 9, 10 A, B	**Kartoffel-Wurzeleintopf** mit Truthenne und Frischkäse 7, 9	**Tilapia Filet** Fruchtige Orangen-Käse- Soße Vollkornreis Gurken-Radieschen- Salat 4, 7, 9	**Rinderhackbraten** Bratensoße Rahm- Kohlrabi Salzkartoffeln 1, 3, 7, 9, 10	**Putenrollbraten** Soße gestovte Bohnen Petersilien-kartoffeln 7, 9
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	**Keulen vom Landgockel** Bratensoße Erbsen und Wurzeln Salzkartoffeln 7, 9	**Herzhafte Dicke Bohnen** Bockwürstchen Kartoffeln 7, 9, 10 A	**Paniertes Putenschnitzel** Rahmsoße Blumenkohl Salzkartoffeln 1, 3, 7, 9 C	**Weißkohl-Hack-Pfanne** Salzkartoffeln 9	**Schaschlik Pfanne** (Paprika, Zwiebel, Gurken) Röstkartoffeln 9, 10 A, B, D		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 03	**Gemüseeintopf "Schnüsch Art"** (Bohnen, Erbsen Karotten, Kohlrabi) Vollkornbrötchen 1, 7, 9, 11	**Thailändisches Gemüsecurry** (Zucchini, Paprika, Möhren) Kokossoße Reis 7	**Kürbis- Zucchini-Penne- Gratin** Gouda Tomatensalat 1, 7	**Gemüse-Pilz- Pfanne** (Champignons Erbsen- Wurzeln) Käse-Sahne-Sauce BIO-Vollkornnudeln 1, 6, 7 C	**Blumenkohlbratling** Kartoffel-Käse-Püree Tomatensoße 1, 3, 6, 7, 9		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	**Orangenjoghurt** 7	**Wildheidelbeer-Joghurt** 7	**Grießcreme** Apfel- Zimt- Soße 1, 7	**Milch- Sahne Pudding** 7	**Pflaumen- Zimt-Grütze** Sahne 7	**Bodenloses Küchlein** (Quark, Mandarine) 1, 3, 7 C	**Hausgemachter Schokopudding mit Sahnehaube** 5, 6, 7, 8
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	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

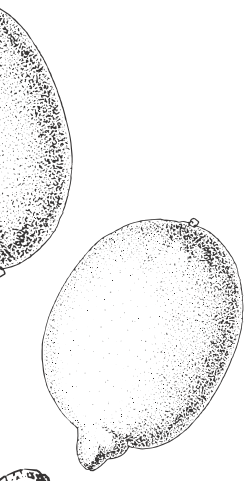
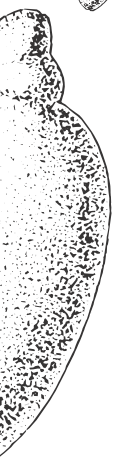
De KOLLUNDER
DIE ROLLENDE GENUSSMANUFAKTUR

Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund
info@de-kollunder.de
04843 20130
04843 27222
WWW.DE-KOLLUNDER.DE



Preise

Hauptgericht	08,00 €	**Beilagensalat**	01,50 €
Nachspeise	01,50 €	**Lieferung**	01,00 €
Tagesobst	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.

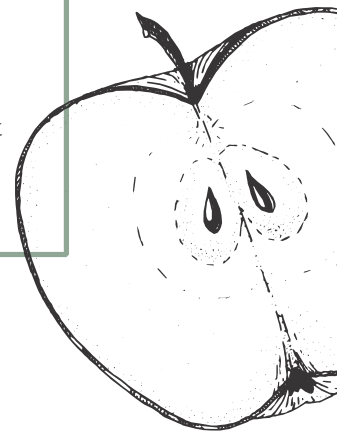
Beachten Sie bitte, dass alle die von uns ausgelieferten Gerichte mit Jodsalz und auf Wunsch diabetikergerecht zubereitet werden können.

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