

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

## Speiseplan – 21.07. – 27.07.25 KW 30

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

Menü 01

Menü 02

Menü 03

Dessert

|         | Montag   | Dienstag  | Mittwoch  | Donnerstag   | Freitag  | Samstag  | Sonntag   |
|---------|--|---|---|--|--|--|---|
| Menü 01 | <b>Mildes Chili con Carne</b><br>(Kidney Bohnen, Mais)<br>Nudeln<br>  | <b>Gulasch von Rind und Gemüse</b><br>(Wurzeln, Champignons)<br>Kartoffeln<br> | <b>Buntbarsch</b><br>Dillsoße,<br>Möhrengemüse,<br>Salzkartoffeln<br>          | <b>Hühner- Nudel- Eintopf</b><br>Wurzelgemüse<br>   | <b>Orientalisches Blumenkohlcurry</b><br>Bratwurst<br>Vollkornreis<br>  | <b>Schweinebraten (Schweinenacken) in Kräuter- Senf- Marinade</b><br>Blumenkohl<br>Kartoffeln<br> | <b>Rinder Tafelspitz</b><br>Meerrettichsoße<br>Kohlrabi Gemüse<br>Petersilienkartoffel<br> |
|         | 1, 9   | 9   | 4, 7, 9   | 1, 3, 9  | 7, 9, 10, A, B   | 7, 9, 10   | 7, 9, 12, A, C, H   |
|         | Anzahl:  | Anzahl:   | Anzahl:   | Anzahl:  | Anzahl:  | Anzahl:  | Anzahl:   |
| Menü 02 | <b>Paniertes Putenschnitzel</b><br>Rahmsoße,<br>Erbsen und Wurzeln,<br>Salzkartoffeln<br>  | <b>Rotbarschfilet</b><br>Essig- Dill-<br>Schmorgurken,<br>Kartoffelpüree<br>   | <b>Schwarzwurzel Auflauf</b><br>mit<br>Rinderhackfleisch<br>und Kartoffeln<br> | <b>Grillschinken</b><br>gestovter Spitzkohl,<br>Salzkartoffeln<br>                              | <b>Gemüse Eintopf</b><br>(Sellerie, Möhren,<br>Porree, Kartoffeln,<br>Erbsen)<br>Hackbällchen<br>  |  |   |
|         | 1, 3, 7, 9   | 1, 4, 7   | 1, 7, 9, A  | 7, 9, A, B   | 1, 3, 9, 10  |  |   |
|         | Anzahl:  | Anzahl:   | Anzahl:   | Anzahl:  | Anzahl:  | Anzahl:  | Anzahl:   |
| Menü 03 | <b>Kichererbsen- Topf</b><br>(Blumenkohl,<br>Paprika)<br>Vollkornbrötchen<br>   | <b>Ebly Pfanne</b><br>(Bohnen, Möhren)<br>in Tomatensoße<br>                  | <b>2 Senf Eier</b><br>Senfsoße<br>Kartoffeln<br>Gurken Salat<br>             | <b>Tomaten- Mozzarella- Vollkornnudel- auflauf</b><br>(Tomaten, Mozzarella,<br>Basilikum)<br> | <b>Milchgrieß</b><br>Pflaumensoße<br>   |  |   |
|         | 1, 7, 9, 11  | 1, 7, 9   | 3, 7, 9, 10   | 1, 7   | 1, 6, 7  |  |   |
|         | Anzahl:  | Anzahl:   | Anzahl:   | Anzahl:  | Anzahl:  | Anzahl:  | Anzahl:   |
| Dessert | <b>Schokoladen- Joghurt</b>  | <b>Waldbeeren Joghurt</b>   | <b>Apfelsmus Vanillesoße</b>  | <b>Fruchtiger Himbeer- Ebly</b>  | <b>Pfirsichjoghurt</b>   | <b>Quark- Pudding- Creme mit Trauben</b>   | <b>Buttermilchgelee mit Pfirsich Püree</b><br>   |
|         | 6, 7   | 7   | 7 A, C  | 1, 7   | 7  | 7 C  | 7   |
|         | Anzahl:  | Anzahl:   | Anzahl:   | Anzahl:  | Anzahl:  | Anzahl:  | 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



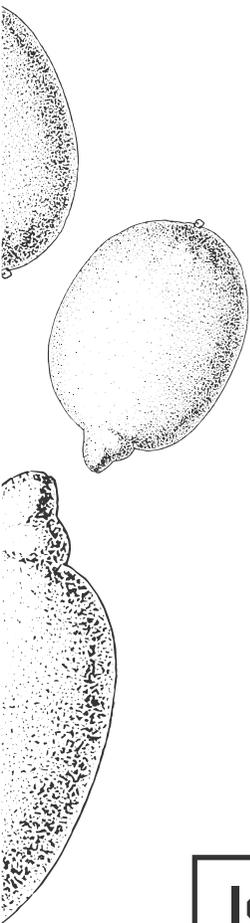
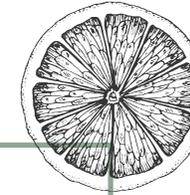
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

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 Sesamsamen; 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](http://www.de-kollunder.de)