Name:

Speiseplan –01.08.-07.08.'22 KW 31

Tour:

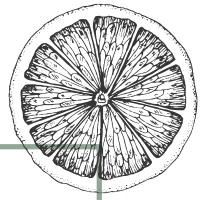
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 01	**Pichelsteiner Eintopf** (Karotten, Kartoffeln Sellerie) Fleisch vom Landschwein Vollkornbrötchen 1, 9, 11	**Currywurst-pfanne** Paprika Penne Nudeln 1, 9 A, B, C	**Geschnetzeltes Vom Schwein** Champignons Kartoffeln Gurken-Radieschen- Salat 7, 9	**Rotbarsch** unter der Gemüsehaube (Champignon Tomate) Salzkartoffeln 4, 7, 9	**Weißkohl- Hack-Lasagne** Tomaten, Gouda Tomatensalat 1, 3, 6, 7	**Cordon Bleu** (Kochschinken Käse) Kaisergemüse Kartoffeln 1, 3, 7, 9 A, B, C	**Semerrollenbraten (Rinderkeule)** feine Soße Rotkohl Petersilienkartoffeln 7, 9
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	**Hahnenfilet paniert** Kaisergemüse (Blumenkohl Brokkoli, Wurzeln) Béchamelsoße Kartoffeln 1, 3, 7, 9 C	**Nackensteak** Erbsen und Wurzeln Bratensoße Kartoffeln 7, 9 C	**Bratwurst** gestovte Brechbohnen, Salzkartoffeln 7, 9, 10 A, B, C	**Schwarzwurzel Auflauf** mit Rinderhackfleisch und Kartoffeln 1, 7, 9 A	**Bunte Geflügelpfanne** (Erbsen, Möhren, Paprika) Kartoffeln 7, 9		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 03	**Vegetarische Köttbullar** Tomatensoße Vollkornnudeln 1, 3, 9	**Kartoffelgnocchi-Pfanne** (Paprika, Erbsen Champignons) leichte Tomatensoße 1, 3, 9	**Cremiger Vanille-Milchreis** Kirsch- Soße 7	**Ebly Pfanne** Bohnen, Möhren leichte Tomatensoße 1, 7, 9	**Vegetarisches Gemüse- Kartoffel-Gulasch** (Kartoffel, Kohlrabi Tomaten, grüne Bohnen) 7, 9		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	**Schwarzwälder-Kirsch- Joghurt** 6, 7	**Himbeerjoghurt** 7	**Errötendes Mädchen** 7 C	**Apfelmus Vanillesoße** 7 A, C	**Apfel „Elstar"**	**Kaffeecreme** 7 m	**Panna Cotta** Beerensoße 7
	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

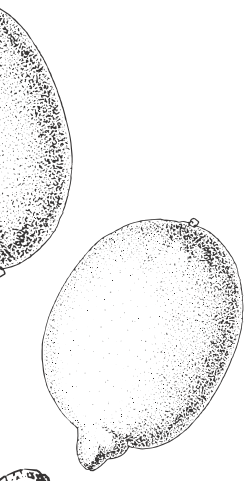
De KOLLUNDER
DIE ROLLENDE GENUSSMANUFAKTUR

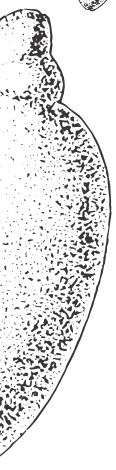
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund
info@de-kollunder.de
04843 20130
04843 27222
WWW.DE-KOLLUNDER.DE



Preise

Hauptgericht	07,00 €	**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.

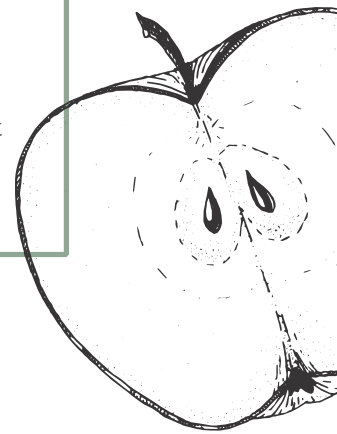
Beachten Sie bitte, dass alle die von uns ausgelieferten Gerichte mit Jodsalz und auf Wunsch diabetikergerecht zubereitet werden können.

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