

Name:

Speiseplan -08.08.-14.08.22 KW 32

Tour:

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

Menü 01

Seehecht aus dem Dampf
Senfsoße
Petersilienkartoffeln
Gurkensalat



4, 7, 9, 10

Anzahl:

Orientalisches Blumenkohlcurry
Bratwurst
Vollkornreis



7, 9, 10 A, B

Anzahl:

Deftiger Fleischkäse
Sauerkraut
Kartoffelpüree



7, 9, 10 A

Anzahl:

Geflügelragout
Mischgemüse
(Wurzeln, Erbsen)
Kartoffeln



7, 9

Anzahl:

Schweineschnitzel paniert
Soße
Rosenkohl
Petersilienkartoffeln



1, 3, 7, 9 C

Anzahl:

Weißkohl Rouladen mit Hackfleischfüllung
Bratensoße
Petersilienkartoffeln



1, 3, 7, 9

Anzahl:

Kassler Braten
Speck- Bohnen
Bratensoße
Salzkartoffeln



7, 9 A, B

Anzahl:

Menü 02

Herzhafte Erdapfelsuppe
Gemüse
Bockwürstchen



9 A

Anzahl:

Geschnetzeltes vom Schwein
Markerbsen in Rahm
Kartoffeln



7, 9

Anzahl:

Auflauf vom Rind | Gemüse
Kartoffelpüree
(Pastinake | Porree
Tomate)



7, 10

Anzahl:

Schweine- Kassler- Braten
Erbsenpüree
Zwiebel- Speck-
Stibbe



7, 9 A, B

Anzahl:

Rinder-Rotkraut Ragout
Kartoffeln



9 a

Anzahl:

Menü 03

Mildes Chili sin Carne con Bulgur
(Paprika | Tomaten
Mais | Kidneybohnen
Bulgur)



1, 9

Anzahl:

Steckrübengratin
Gouda
Kartoffeln
Tomatensalat



7, 9

Anzahl:

Milchgriß
Blaubeersoße



1, 6, 7

Anzahl:

Herzhafter Reiskuchen
Erbsen- Wurzeln
Gouda
Quark Dip



1, 3, 7

Anzahl:

Zucchini-Schmelzkäse-Suppe
Vollkornbrötchen



1, 7, 9, 11 C

Anzahl:

Dessert

Brombeer-Bananen- Joghurt

7

Anzahl:

Birne

Anzahl:

Hamburger Rote Grütze mit Sahne

7

Anzahl:

Mandarinenquark
Schokostreusel

7

Anzahl:

Käsekuchen Creme

7

Anzahl:

Vanillepudding
Schokosoße

5, 6, 7, 8 C

Anzahl:

Pistazien Pudding
Sahne

4, 7, 8 C

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



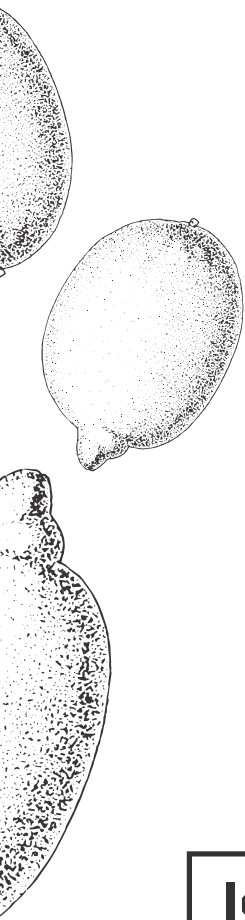
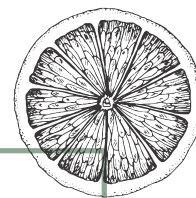
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

info@de-kollunder.de

04843 20130

04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE



Preise

Hauptgericht 07,00 €
Nachspeise 01,50 €
Tagesobst 01,50 €

Beilagensalat 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 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