

Name: _____

Speiseplan – 04.08 – 10.08.25 KW 32

Tour: _____

Menü 01

Menü 02

Menü 03

Dessert

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 01	Ragout vom Rind „Art Stroganoff“ (Champignons Gewürzgurke) Erbsen und Wurzeln Kartoffeln 	Mischfrikadellen Kohlrabi Gemüse, Kartoffeln, feine Soße 	Gnocchi Auflauf Kochschinken, Tomaten, Champignon 	Köttbullar leichte Soße, Regenbogen- Möhren, Kartoffeln 	Tilapia Filet Fruchtige Orangen- Käse- Soße Vollkornreis Gurken- Radieschen- Salat 	Schinken- Hack- Roulade Tomatensoße Gemüserais Krautsalat 	Rinderhackbraten Bratensoße Spitzkohl gestovt Salzkartoffeln 
	1, 3, 9, 10 D	1, 3, 7, 9, 10	1, 3, 7, A, B	1, 3, 7, 9	1, 4, 6, 7	1, 3, 9, A, B	1, 3, 7, 9, 10
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	Herzhafte Dicke Bohnen in Soße Bockwurstchen Kartoffeln 	Kotelett vom Landschwein Champignons Bratensoße Salzkartoffeln 	Paniertes Putenschnitzel Rahmsoße Blumenkohl Salzkartoffeln 	Holsteiner Sauerfleisch, Remoulade Speck- Bratkartoffeln Bohnensalat 	Wiener Würstchen gestovte Kartoffeln Erbsen, Wurzeln 		
	7, 9, 10, A	7, 9, a, b	1, 3, 7, 9, C	3, 7, 9, 10	7, 9, 10		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 03	Gemüseintopf "Schnüsch Art" (Bohnen, Erbsen Karotten, Kohlrabi) Vollkornbrötchen 	Thailändisches Gemüsecurry (Zucchini, Paprika, Möhren) Kokossoße Reis 	Kartoffel- Reibekuchen Apfelmus 	Käsespätzle gebacken mit Gouda 	Nudel- Gemüse- Auflauf (Paprika, Möhren, Zucchini, Kohlrabi) Tomatensoße 		
	1, 7, 9, 11	-	1, 3, 7,	1, 3, 7, 9	1, 3, 7, 9		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	Orangenjoghurt 	Wildheidelbeer- Joghurt 	Hamburger Rote Grütze mit Sahne 	Milch- Sahne Pudding 	Rhabarber Kompott Joghurt Klecks 	Bodenloses Küchlein (Quark, Mandarine) 	Birne Art „Helene“ Schokosoße 
	7	7	7	7	7	1, 3, 7, C	5, 6, 7, 8
	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


 DIE ROLLENDE GENUSSMANUFAKTUR



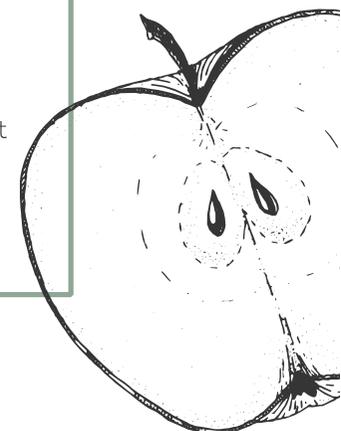
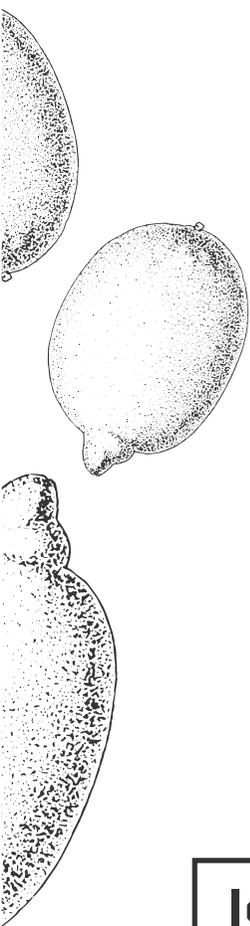
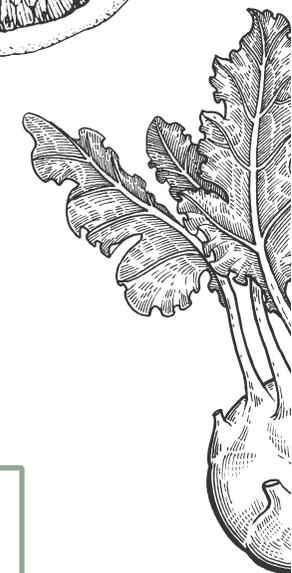
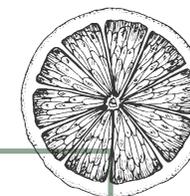
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

 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