Name:

Speiseplan – 11.08. – 17.08.25 KW 33

Tour:

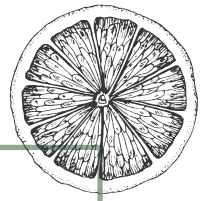
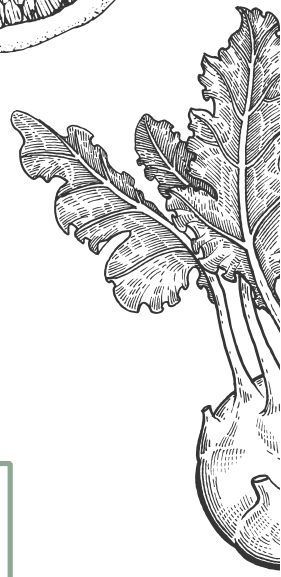
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 01	**Rinder- Möhren-Bolognese** Vollkorn Spaghetti 1, 9	**Geschnetzeltes vom Schwein** Markerbsen in Rahm Kartoffeln 7, 9	**Herzhaftes Wurstgulasch** (Paprika, Tomate) Nudeln 1, 9, 10, A, B	**Geflügelragout** Mischgemüse (Wurzeln, Erbsen) Kartoffeln 7, 9	**Seelachs paniert** mit gestovten Kartoffeln, dazu Blumenkohl 1, 3, 4, 7, 9	**Saure Rolle** gestovte Steckrüben Petersilienkartoffeln 1, 3, 7, 9	**Schweinekrusten-braten** Bratensoße Steckrüben Petersilienkartoffeln 7, 9
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	**Hahnenfilet paniert** Blumenkohl Rahmsoße Kartoffeln 1, 3, 7, 9, C	**Ernte-Gulasch-Eintopf** (Rinderkeule Sauerkraut Paprika Kartoffeln) 7, 9, A, B	**Keulen vom Landgockel** Bratensoße Erbsen und Wurzeln Salzkartoffeln 7, 9	**Königsberger Klopse** Kapernsoße Petersilienkartoffeln Mischgemüse (Erbsen, Brokkoli, Blumenkohl) 1, 3, 7, 9, 10	**Szegediner Gulasch** (Sauerkraut, Schmand) Petersilienkartoffeln 7, 9		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 03	**Buttermilch-Orangen- Suppe** Grießklößen 1, 3, 7 C	**Kohlrabi- Spinat-Kartoffel-Auflauf** Sonnenblumenkerne Gurkensalat 1, 3, 7, 9	**Lasagne mit Gemüsefüllung** (Karotte, Zucchini Erbse, Tomate) 1, 3, 6, 7, 9	**Zucchini-Schmelzkäse-Suppe** Vollkornbrötchen 1, 7, 9, 11, C	**Käsespätzle** gebacken mit Gouda 1, 3, 7. 9		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	**Zitronen Joghurt** 7	**Bananen Joghurt mit Streuseln** 6, 7	**Birne**	**Mandarinenquark** Schokostreusel 7	**Käsekuchen Creme** 7	**Vanillepudding Schokosoße** 5, 6, 7, 8 C	**Pistazien Pudding** Sahne 4, 7, 8 C
	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

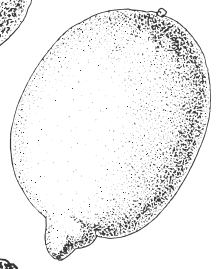
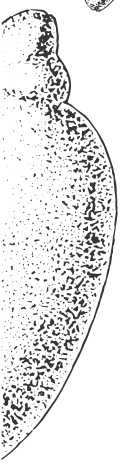
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund
info@de-kollunder.de
04843 20130
04843 27222
WWW.DE-KOLLUNDER.DE

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* Sesam-Samen; *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