

Name:

Speiseplan – 24.08 – 30.08.26 KW 35

Tour:

Menü 01

Menü 02

Menü 03

Dessert

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Geschnetzeltes „Zürcher Art“ (Champignons, Zwiebeln, Sahne) Petersilienkartoffeln 	Holländer Eintopf (Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln) Schnibbel-Kochwurst 	Rindergulasch dazu Erbsen und Fingermöhren und Eier- Fusilli 	Gefüllte Frikadellen (Paprika, Sonnen-Blumenkerne) in Tomatensoße, dazu Couscous und Krautsalat 	Seelachs im Backteig Remouladensoße Bratkartoffeln  	Rinder- Hack-Steak Pfeffer- Rahm-Soße Speckbohnen Salzkartoffeln  	Kassler Braten gestovte Schwarzwurzeln, Salzkartoffeln 
7, 9	9, 10, A, B	3, 9	1, 3, 9	1, 3, 4, 7, 10, A, B	7, 9, A, B	7, 9, A, B
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Nackensteak Bratensoße Erbsen und Wurzeln Kartoffeln 	Dicke Rippe Bratensoße, Weißkohl gestovt, Petersilienkartoffeln 	Matjes Hausfrauen Art Kartoffeln Rote Beete Salat 	Geschnetzeltes von Schwein und Gemüse (Champignons, Zwiebeln) Salzkartoffeln 	Deftiges Bauernfrühstück magerer Rauchspeck Gewürzkürbis 		
7, 9, C	7, 9, C	1, 3, 4, 7, 9, 10, b, d	1, 6, 9, B	3, 7, A, B		
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Hexentopf Kichererbsen- Topf (Blumenkohl, Paprika), dazu Vollkornbrötchen 	Rührei Rahmspinat Kartoffeln 	Gemüse-Pilz-Pfanne (Champignons, Erbsen-Wurzeln) Käse-Sahne-Soße BIO-Vollkornnudeln 	Blumenkohlbratling Kartoffel-Käse-Püree Tomatensoße 	Blumenkohl-Brokkoli-Kartoffelauflauf mit Gouda 		
1, 7, 9, 11	3, 7	1, 6, 7, c	1, 3, 6, 7, 9 B	7, 9		
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Orangenquark mit Banane 7	Cremiger Milchreis Pflaumensoße 7	Zitronen- Quark-Speise 7	Kirschkompott mit Joghurtsahne 7	Mango Joghurt 7	Obst Salat (Apfel, Melone, Mango, Ananas)	Schokoladen- Café-Creme 1, 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

De
KOLLUNDER

DIE ROLLENDE GENUSSMANUFAKTUR

Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

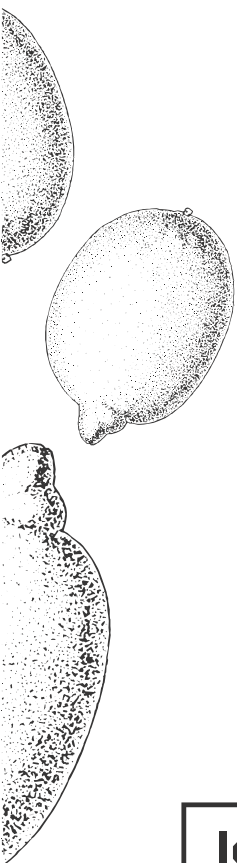
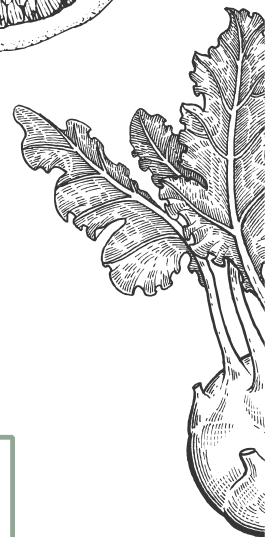
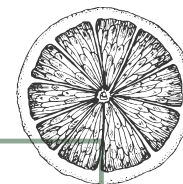
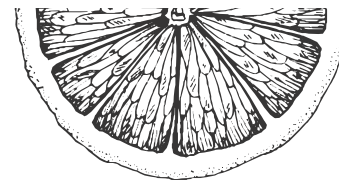
info@de-kollunder.de

04843 20130

04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE





Preise

Hauptgericht 10,00 €
Nachspeise 02,00 €

Lieferung 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 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



DIE ROLLENDE GENUSSMANUFAKTUR

Regional 📍 Frisch 🌿 Kreativ 🍴 Lecker 🍷 04843 20130 📞 www.de-kollunder.de