

Name:

Speiseplan -12.09.-18.09.'22 KW 37

Tour:

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

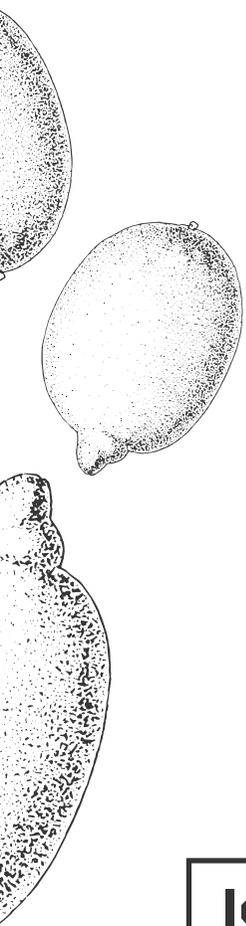
Beachten Sie bitte, dass alle die von uns ausgelieferten Gerichte mit Jodsalz und auf Wunsch diabetikergerecht zubereitet werden können.

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