

Name:

Speiseplan – 18.09. – 24.09.23 KW 38

Tour:

Menü 01

Menü 02

Menü 03

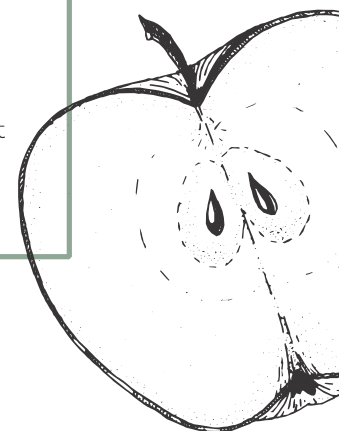
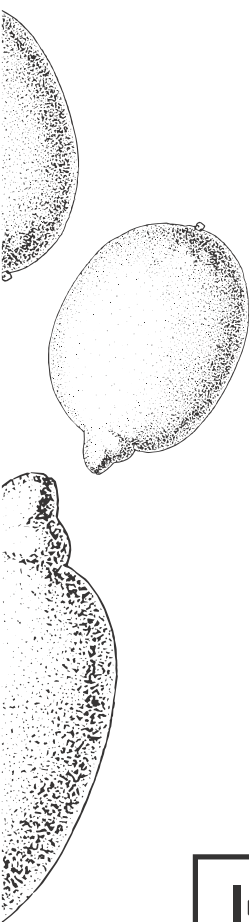
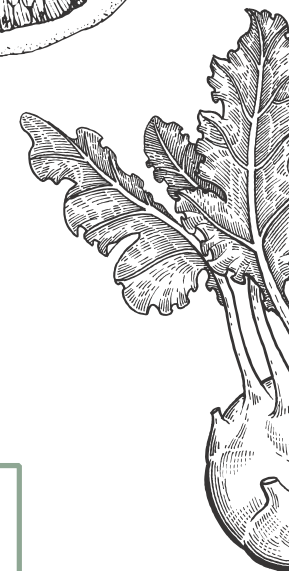
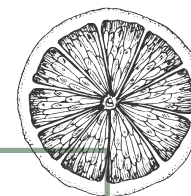
Dessert

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 01	Ragout vom Rind „Art Stroganoff“ (Champignons Gewürzgurke) Erbsen und Wurzeln Kartoffeln 	Rinderfrikadellen Bratensoße gestovter Wirsing Salzkartoffeln 	Herzhaftes Wurstgulasch (Paprika, Tomate) Nudeln 	Herzhafte Gulaschsuppe Vollkornbrötchen 	Tilapia Filet Fruchtige Orangen-Käse- Soße Vollkornreis Gurken- Radieschen- Salat 	Rinderhackbraten Bratensoße Spitzkohl gestovt Salzkartoffeln 	Schweineroulade (Hackfleischfüllung) Bratensoße gestovte Bohnen Salzkartoffeln 
	1, 3, 9, 10 D	1, 3, 7, 9, 10	1, 9, 10 A, B	1, 9, 11	1, 4, 6, 7	1, 3, 7, 9, 10	7, 9
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	Keulen vom Landgockel Bratensoße Erbsen und Wurzeln Salzkartoffeln 	Szegediner Gulasch (Sauerkraut, Schmand) Petersilienkartoffeln 	Rotbarschfilet Essig- Dill- Schmorgurken Kartoffelpüree 	Paniertes Putenschnitzel Rahmsoße Blumenkohl Salzkartoffeln 	Schaschlik Pfanne (Paprika, Zwiebel, Gurken) Röstkartoffeln 		
	7, 9	7, 9	1, 4, 7	1, 3, 7, 9, C	9, 10 A, B, D		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 03	Gemüse Eintopf "Schnüsch Art" (Bohnen, Erbsen Karotten, Kohlrabi) Vollkornbrötchen 	Vegetarische Köttbular Spaghetti Fruchtige Tomatensoße 	Kohlrabi- Spinat- Kartoffel-Auflauf Sonnenblumenkerne Gurkensalat 	Thailändisches Gemüsecurry (Zucchini, Paprika, Möhren) Kokossoße Reis 	Blumenkohlbratling Kartoffel-Käse- Püree Tomatensoße 		
	1, 7, 9, 11	1, 3, 9	1, 3, 7, 9		1, 3, 6, 7, 9 B		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	Orangenjoghurt 7	Wildheidelbeer-Joghurt 7	Grießcreme Apfel- Zimt- Soße 1, 7	Milch- Sahne Pudding 7	Rhabarber Kompott Joghurt Klecks 7	Bodenloses Küchlein (Quark, Mandarine) 1, 3, 7, C	Hausgemachter Schokopudding Sahnehaube 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





Preise

Hauptgericht 08,00 €

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

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