

Name:

Speiseplan – 21.09. – 27.09.26 KW 39

Tour:

Menü 01

Menü 02

Menü 03

Dessert

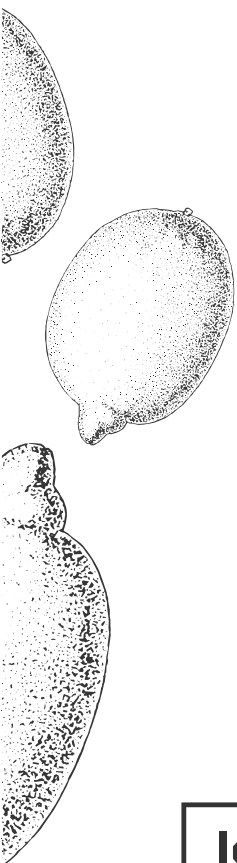
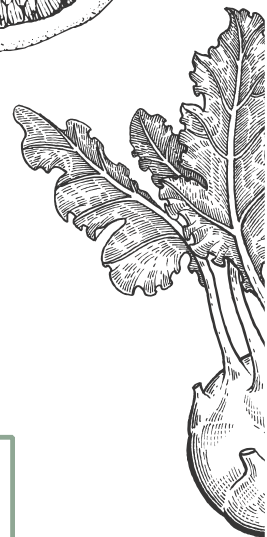
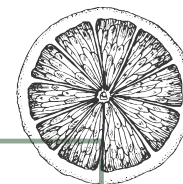
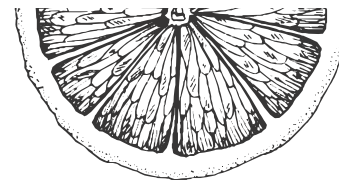
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Mildes Chili con Carne (Kidney Bohnen, Mais) Nudeln  1, 9 Anzahl:	Gulasch von Rind und Gemüse (Wurzeln, Champignons) Kartoffeln  9 Anzahl:	Buntbarsch Dillsoße, Juliennegemüse, Salzkartoffeln  4, 7, 9 Anzahl:	Hühner- Nudel-Eintopf Wurzelgemüse  1, 3, 9 Anzahl:	Orientalisches Blumenkohlcurry Bratwurst Vollkornreis  7, 9, 10, A, B Anzahl:	Schweinebraten (Schweinenacken) in Kräuter- Senf-Marinade Leipziger Allerlei Kartoffeln  7, 9, 10 Anzahl:	Rinder Tafelspitz Meerrettichsoße Kohlrabi Gemüse Petersilienkartoffel  7, 9, 12, A, C, H Anzahl:
Paniertes Putenschnitzel Rahmsauce, Erbsen und Wurzeln, Salzkartoffeln  1, 3, 7, 9 Anzahl:	Rotbarschfilet Essig- Dill-Schmorgurken, Kartoffelpüree  1, 4, 7 Anzahl:	Schwarzwurzel Auflauf mit Rinderhackfleisch und Kartoffeln  1, 7, 9, A Anzahl:	Grillschinken gestovter Spitzkohl, Salzkartoffeln  7, 9, A, B Anzahl:	Gemüseeeintopf (Sellerie, Möhren, Porree, Kartoffeln, Erbsen) Hackbällchen  1, 3, 9, 10 Anzahl:		
Kichererbsen-Topf (Blumenkohl, Paprika) Vollkornbrötchen  1, 7, 9, 11 Anzahl:	Ebly Pfanne (Bohnen, Möhren) in Tomatensoße  1, 7, 9 Anzahl:	2 Senf Eier Senfsoße Kartoffeln Gurken Salat  3, 7, 9, 10 Anzahl:	Tomaten-Mozzarella-Vollkornnudel-auflauf (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)  1, 7 Anzahl:	Milchgrieß Pflaumensoße  1, 6, 7 Anzahl:		
Schokoladen-Joghurt 6, 7 Anzahl:	Waldbeeren Joghurt 7 Anzahl:	Apfelmus Vanillesoße 7 A, C Anzahl:	Fruchtiger Himbeer-Ebly 1, 7 Anzahl:	Pfirsichjoghurt 7 Anzahl:	Quark- Pudding-Creme mit Trauben 7 C Anzahl:	Buttermilchgelee mit Pfirsich Püree 7 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