

Name:

Speiseplan – 03.10.-09.10.22KW 40

Tour:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 01	Mildes Chili con Carne (Kidney Bohnen Mais) Nudeln 	Seelachs paniert gestovte Kartoffeln Blumenkohl 	Rinderhackbraten Bratensoße Bohnen Kartoffeln 	Hühner- Nudel- Eintopf Wurzelgemüse 	Hähnchenfilet in fruchtiger Currysoße (Ananas, Wurzeln) Reis 	Schweinebraten (Schweinenacken) in Kräuter- Senf- Marinade Blumenkohl Kartoffeln 	Rinder Tafelspitz Meerrettichsoße Kohlrabigemüse Petersilienkartoffel 
	1, 9	1, 3, 4, 7, 9 C	1, 3, 7, 9, 10 C	1, 3, 9	7	7, 9, 10	7, 9, 12 A, C, H
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	Ragout vom Schwein (Champignons Zwiebeln) Blumenkohl Petersilienkartoffeln 	Geschnetzeltes vom Landschwein Käse- Mayoransoße Blumenkohl Kartoffeln 	Gulasch von Rind und Gemüse (Wurzeln Champignons) Kartoffeln 	Herzhafte Kohlwurst Grünkohl Kartoffeln 	Gemüse Eintopf (Sellerie Möhren Porree Kartoffeln Erbsen) Hackbällchen 		
	7, 9 C	1, 6, 7, 9 B, C	9	9, 10 A, B	1, 3, 9, 10		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 03	Roter Linseneintopf (Sellerie Möhren) Vollkornbrötchen 	Kartoffeltortilla (Paprika, Erbsen, Ei, Gouda) Wurzelsalat 	Süßer Hirseauflauf (Äpfel, Sesam) Vanillesoße 	Tomaten- Mozzarella- Vollkornnudel- auflauf (Tomaten, Mozzarella, Basilikum) 	2 Senf Eier Senfsoße Kartoffeln Gurken Salat 		
	1, 9, 11	3, 7	3, 7, 11	1, 7	3, 7, 9, 10		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	Johannisbeer Kaltschale Sahnehaube 7	Waldbeeren Joghurt 7	Pfirsichjoghurt 7	Fruchtiger Himbeer- Ebly 1, 7	Limetten-Quark- Creme 7	Quark- Pudding- Creme mit Trauben 7 C	Buttermilchgelee mit Pfirsich Pürree 7 
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	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

