

Name:

## Speiseplan – 02.10. – 08.10.23 KW 40

Tour:

Menü 01

Menü 02

Menü 03

Dessert

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 01	<b>Hokifilet(Hecht)</b> feine Gemüstreifen gestovte Kartoffeln 	<b>Putenkeulen - Braten</b> Bratensoße Rotkohl Petersilienkartoffeln 	<b>Geflügelragout</b> Mischgemüse (Wurzeln, Erbsen) Kartoffeln 	<b>Auflauf vom Rind und Gemüse</b> Kartoffelpüree (Rinderhack, Pastinake, Porree, Tomate) 	<b>Schweineschnitzel paniert</b> Soße Bohnen Petersilienkartoffeln 	<b>Weißkohl Rouladen mit Hackfleischfüllung</b> Bratensoße Petersilienkartoffeln 	<b>Schweinekrustenbraten</b> Bratensoße Steckrüben Petersilienkartoffeln 
	4, 7, 9	7, 9, A, D	7, 9	7, 10	1, 3, 7, 9 C	1, 3, 7, 9	7, 9
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	<b>Bratwurst</b> gestovte Brechbohnen, Salzkartoffeln 		<b>Geschnetzeltes vom Schwein</b> Markerbsen in Rahm Kartoffeln 	<b>Bullensauerbraten</b> Bratensoße Gemüsemix (Möhren, Erbsen, Mais, Paprika, Bohnen) Salzkartoffeln 	<b>Spargel Auflauf</b> Rinderhackfleisch Kartoffeln 		
	7, 9, 10 A,B,C		7, 9	7, 9	7, 9		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 03	<b>Buttermilch-Orangen- Suppe</b> Grießklößen 		<b>Steckrübengratin</b> Gouda Kartoffeln Tomatensalat 	<b>Zucchini-Schmelzkäse-Suppe</b> Vollkornbrötchen 	<b>Herzhafter Reiskuchen</b> Erbsen- Wurzeln Gouda Quark Dip 		
	1, 3, 7, C		7, 9	1, 7, 9, 11 C	1, 3, 7		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	<b>Brombeer-Bananen- Joghurt</b> 	<b>Limetten-Quark-Creme</b> 	<b>Birne</b> 	<b>Mandarinenquark</b> Schokostreusel 	<b>Käsekuchen Creme</b> 	<b>Vanillepudding Schokosoße</b> 	<b>Pistazien Pudding</b> Sahne 
	7	7	7	7	5, 6, 7, 8 C	4, 7, 8 C	
	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



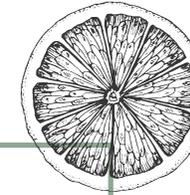
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

info@de-kollunder.de

04843 20130

04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE



## Preise

**Hauptgericht** 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](http://www.de-kollunder.de)