

Name:

Speiseplan – 05.10. – 11.10.26 KW 41

Tour:

Menü 01

Menü 02

Menü 03

Dessert

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Seehecht aus dem Dampf Senfsoße Petersilienkartoffeln Gurkensalat 	Hähnchennuggets mit Möhrengemüse in Rahm und Kartoffelpüree 	Rinderhackbraten Bratensoße Bohnen Kartoffeln 	Hahnenfilet in Zwiebel- Sahne- Käse- Soße, Blumenkohl, Salzkartoffeln 	Weißkohl- Hack- Lasagne Tomaten, Gouda Wurzelsalat 	Cordon Bleu (Kochschinken Käse) Kaisergemüse Kartoffeln 	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (Gurke, Bacon, Senf, Zwiebel) Rotkohl Kartoffeln  
4, 7, 9, 10	1, 3, 7, 9	1, 3, 7, 9, 10 C	7, 9, C	1, 3, 6, 7	1, 3, 7, 9 A, B, C	7, 9, 10, A, D
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Bunte Geflügelpfanne (Erbesen, Möhren, Paprika) Kartoffeln 	Steckrüben Mus (Steckrübe, Wurzeln, Kartoffeln) Kohlwurst 	Tomaten- Fleisch- Eintopf Kartoffeln 	Piccata vom Rotbarsch (Käse- Ei- Panade) Nudeln Tomatensoße 	Rinder Leber Apfel- Zwiebel- Kompott, Kartoffelpüree 		
7, 9	7, 9, 10, a, b	9	1, 3, 6, 7, 9	7, A, C		
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Mildes Chili sin Carne con Bulgur (Paprika, Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Bulgur) 	Kartoffelgnocchi- Pfanne (Paprika, Erbsen Champignons) leichte Tomatensoße 	Cremiger Vanille- Milchreis Kirsch- Soße 	Kürbis- Zucchini- Penne- Gratin Gouda Tomatensalat 	Vegetarisches Gemüse- Kartoffel- Gulasch (Kartoffel, Kohlrabi Tomaten, grüne Bohnen) 		
1, 9	1, 3, 9	7	1, 7	7, 9		
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Schwarzwälder- Kirsch- Joghurt 	Himbeerjoghurt 	Schokoladen Pudding mit Sahne 	Alabama Creme (Quark, Nüsse, Schokosplitter) 	Apfel „Elstar“ 	Kaffeeccreme 	Panna Cotta Beerensoße 
6, 7	7	7	1, 5, 7, 8		7 m	7
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

De
KOLLUNDER

DIE ROLLENDE GENUSSMANUFAKTUR

Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

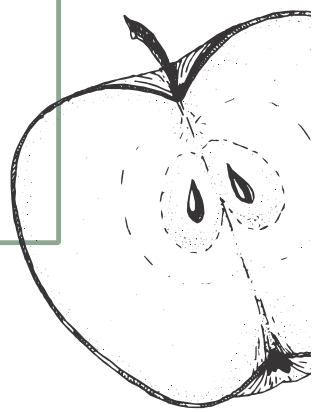
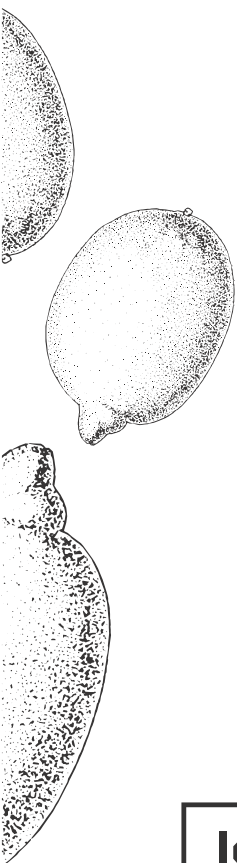
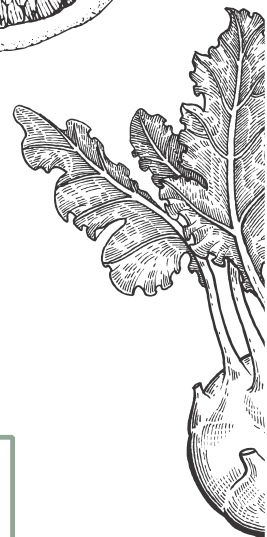
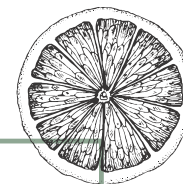
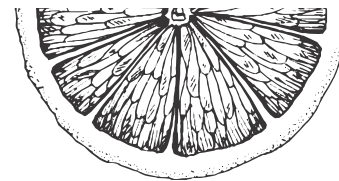
info@de-kollunder.de

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

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