


















Name:

Speiseplan -10.10.-16.10.'22 KW41

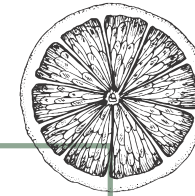
Tour:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 01	Geschnetzeltes „Züricher Art“ (Champignons Zwiebeln) Petersilienkartoffeln  7, 9 Anzahl:	Holländer Eintopf (Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln) Schnibbel-Kochwurst  9, 10 A, B Anzahl:	Rindergulasch Erbsen und Wurzeln Salzkartoffeln  9 Anzahl:	Gefüllte Frikadellen (Paprika Sonnenblumenkerne) Tomatensoße Couscous Krautsalat  1, 3, 9 Anzahl:	Fischfrikadelle Blumenkohl Stofkartoffeln  1, 4, 7, 9 Anzahl:	Kotelett vom Landschwein Champignons Bratensoße Salzkartoffeln  7, 9 A, B Anzahl:	Kassler Braten Gestovte Schwarzwurzeln Salzkartoffeln  7, 9 A, B Anzahl:
Menü 02	Szegediner Gulasch (Sauerkraut, Schmand) Petersilienkartoffeln  7, 9 Anzahl:	Rinder Leber Apfel- Zwiebel- Kompott, Kartoffelpüree  7 A, C Anzahl:	Deftiges Bauernfrühstück magerer Rauchspeck Gewürzkürbis  3, 7 A, B Anzahl:	Geschnetzeltes von Schwein und Gemüse (Champignon Zwiebeln) Salzkartoffeln  1, 6, 9 B Anzahl:	Dicke Rippen Bratensoße, Blumenkohl, Petersilienkartoffeln  7, 9 C Anzahl:		
Menü 03	Kichererbsen-Topf (Blumenkohl, Paprika) Vollkornbrötchen  1, 7, 9, 11 Anzahl:	Falaffelbällchen (Kichererbsen) Vollkorn Spaghetti Tomatensoße  1, 9 Anzahl:	Kartoffelpizza Zucchini, Tomaten, Champignons Gurken-Tomaten-Salat  1, 9 Anzahl:	Gemüselasagne (Karotten, Zucchini, Erbsen, Tomaten)  1, 3, 7, 8, 9 Anzahl:	Fliederbeersuppe mit frischen Äpfeln und Grießklößen  1, 3, 7 A Anzahl:		
Dessert	Erdbeer Quark 7 Anzahl:	Cremiger Milchreis Pflaumensoße 7 Anzahl:	Zitronen-Quark-Speise 7 Anzahl:	Kirschkompott Joghurtsahne 7 Anzahl:	Apfelkompott mit Vanillesahne 7 A, C Anzahl:	Obstsalat (Apfel, Melone, Mango, Ananas) Anzahl:	Schokoladen- Cafe-Creme 1, 5, 6, 7, 8 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





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

