

Name:

Speiseplan – 12.10. -18.10.26 KW42

Tour:

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

Menü 01

**Ragout vom Rind
„Art Stroganoff“**
(Champignons
Gewürzgurke)
Erbsen und Wurzeln
Kartoffeln

1, 3, 9, 10 D

Anzahl:

Mischfrikadellen
Kohlrabi Gemüse,
Kartoffeln, feine
Soße



1, 3, 7, 9, 10

Anzahl:

Gnocchi Auflauf
Kochschinken,
Tomaten,
Champignon



1, 3, 7, A, B

Anzahl:

Köttbullar
leichte Soße,
Regenbogen-
Möhren,
Kartoffeln



1, 3, 7, 9

Anzahl:

Tilapia Filet
Fruchtige Orangen-
Käse- Soße
Vollkornreis
Gurken-
Radieschen- Salat



1, 4, 6, 7

Anzahl:

**Schinken- Hack-
Roulade**
Tomatensoße
Gemüsereis
Krautsalat



1, 3, 9, A, B

Anzahl:

Rinderhackbraten
Bratensoße
Spitzkohl gestovt
Salzkartoffeln



1, 3, 7, 9, 10

Anzahl:

Menü 02

**Herzhafte Dicke
Bohnen in Soße**
Bockwürstchen
Kartoffeln



7, 9, 10, A

Anzahl:

**Kotelett vom
Landschwein**
Champignons
Bratensoße
Salzkartoffeln



7, 9, a, b

Anzahl:

**Paniertes
Putenschnitzel**
Rahmsoße
Blumenkohl
Salzkartoffeln



1, 3, 7, 9, C

Anzahl:

**Holsteiner
Sauerfleisch,**
Remoulade
Speck-
Bratkartoffeln
Bohnensalat



3, 7, 9, 10

Anzahl:

Wiener Würstchen
gestovte Kartoffeln
Erbsen, Wurzeln



7, 9, 10

Anzahl:

Menü 03

**Gemüseeeintopf
"Schnüsch Art"**
(Bohnen, Erbsen
Karotten, Kohlrabi)
Vollkornbrötchen



1, 7, 9, 11

Anzahl:

**Thailändisches
Gemüsecurry**
(Zucchini, Paprika,
Möhren)
Kokossoße
Reis



-

Anzahl:

**Kartoffel-
Reibekuchen**
Apfelmus



1, 3, 7,

Anzahl:

Käsespätzle
gebacken mit
Gouda



1, 3, 7, 9

Anzahl:

**Nudel- Gemüse-
Auflauf**
(Paprika, Möhren,
Zucchini,
Kohlrabi)
Tomatensoße



1, 3, 7, 9

Anzahl:

Dessert

Orangenjoghurt

7

Anzahl:

**Wildheidelbeer-
Joghurt**

7

Anzahl:

**Hamburger Rote
Grütze mit Sahne**

7

Anzahl:

**Milch- Sahne
Pudding**

7

Anzahl:

**Rhabarber
Kompott**
Joghurt Klecks

7

Anzahl:

**Bodenloses
Küchlein**
(Quark, Mandarine)

1, 3, 7, C

Anzahl:

**Birne Art „Helene“
Schokosoße**

5, 6, 7, 8

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

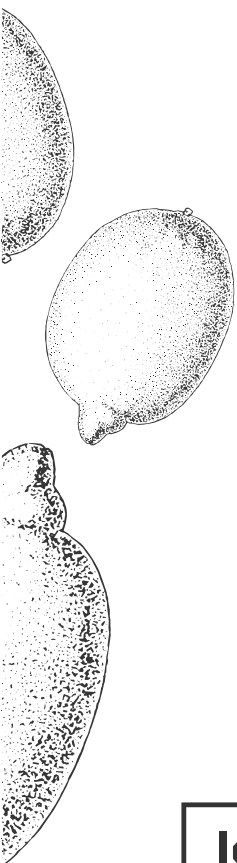
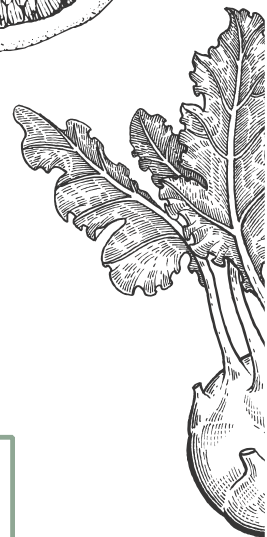
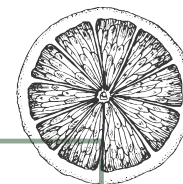
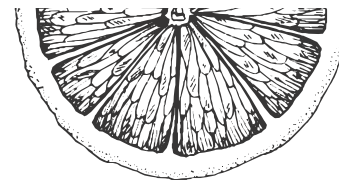
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

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