

Name:

Speiseplan – 16.10.-22.10.23 KW 42

Tour:

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

Mildes Chili con Carne
(Kidney Bohnen
Mais)
Nudeln



1, 9

Anzahl:

Seelachs paniert
gestovte
Kartoffeln
Blumenkohl



1, 3, 4, 7, 9 C

Anzahl:

**Gulasch von Rind
und Gemüse**
(Wurzeln
Champignons)
Kartoffeln



9

Anzahl:

**Hühner- Nudel-
Eintopf**
Wurzelgemüse



1, 3, 9

Anzahl:

**Orientalisches
Blumenkohlcurry**
Bratwurst
Vollkornreis



7, 9, 10, A, B

Anzahl:

**Schweinebraten
(Schweinenacken) in
Kräuter- Senf-
Marinade**
Blumenkohl
Kartoffeln



7, 9, 10

Anzahl:

Rinder Tafelspitz
Meerrettichsoße
Kohlrabi Gemüse
Petersilienkartoffel



7, 9, 12 A, C, H

Anzahl:

**Paniertes
Putenschnitzel**
Rahmsoße,
Erbsen und
Wurzeln,
Salzkartoffeln



1, 3, 7, 9

Anzahl:

**Gyros vom
Schwein**
Tomatenreis
Paprika-Mais-
Gemüse, Zaziki



7, 9

Anzahl:

Rinderhackbraten
Bratensoße
Bohnen
Kartoffeln



1, 3, 7, 9, 10 C

Anzahl:

Grillschinken
gestovter Spitzkohl
Kartoffelpüree



7, 9 A, B

Anzahl:

Gemüseeeintopf
(Sellerie, Möhren,
Porree, Kartoffeln,
Erbsen)
Hackbällchen



1, 3, 9, 10

Anzahl:

Ebly Pfanne
(Bohnen, Möhren)
in Tomatensoße



1, 7, 9

Anzahl:

**Lasagne mit
Gemüsefüllung**
(Karotte, Zucchini
Erbsen, Tomate)



1, 3, 6, 7, 9

Anzahl:

2 Senf Eier
Senfsoße
Kartoffeln
Gurken Salat



3, 7, 9, 10

Anzahl:

**Tomaten-
Mozzarella-
Vollkornnudel-
auflauf**
(Tomaten, Mozzarella,
Basilikum)



1, 7

Anzahl:

Kaiserschmarrn
(ohne Rosinen),
dazu Apfel- Zimt-
Kompott



1, 3, 7

Anzahl:

**Schokoladen-
Joghurt**

6, 7

Anzahl:

**Waldbeeren
Joghurt**

7

Anzahl:

**Apfelmus
Vanillesoße**

7 A, C

Anzahl:

**Fruchtiger
Himbeer-Ebly**

1, 7

Anzahl:

Pfirsichjoghurt

7

Anzahl:

**Quark- Pudding-
Creme
mit Trauben**

7 C

Anzahl:

**Buttermilchgelee
mit Pfirsich Püree**

7

Anzahl:

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



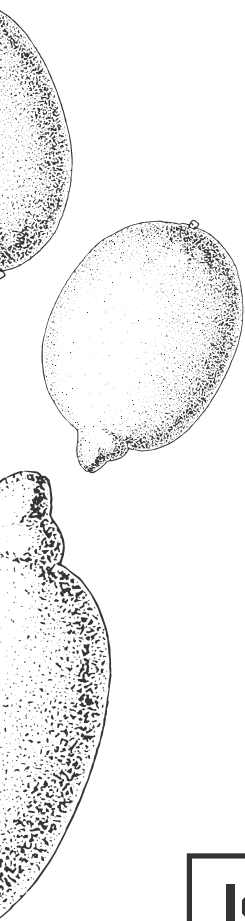
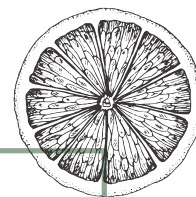
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

info@de-kollunder.de

04843 20130

04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE



Preise

Hauptgericht 08,00 €
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