

Name:

## Speiseplan -24.10.-30.10.'22 KW 43

Tour:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 01	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> (Karotten, Kartoffeln Sellerie) Fleisch vom Landschwein Vollkornbrötchen 1, 9, 11  Anzahl:	<b>Hähnchennuggets</b> gestovtes Möhrengemüse Kartoffelpüree  1, 3, 7, 9 Anzahl:	<b>Geschnetzeltes vom Schwein</b> (Champignons) Kartoffeln Gurken-Radieschen- Salat  7, 9 Anzahl:	<b>Rotbarsch</b> unter der Gemüsehaube (Champignon Tomate) Salzkartoffeln  4, 7, 9 Anzahl:	<b>Weißkohl- Hack-Lasagne</b> Tomaten, Gouda Tomatensalat  1, 3, 6, 7 Anzahl:	<b>Cordon Bleu</b> (Kochschinken Käse) Kaisergemüse Kartoffeln  1, 3, 7, 9 A, B, C Anzahl:	<b>Semerrollenbraten (Rinderkeule)</b> feine Soße Rotkohl Petersilienkartoffeln  7, 9 Anzahl:
Menü 02	<b>Hahnenfilet paniert</b> Kaisergemüse (Blumenkohl Brokkoli, Wurzeln) Béchamelsoße Kartoffeln  1, 3, 7, 9 C Anzahl:	<b>Nackensteak</b> gestovtes Möhrengemüse Bratensoße Kartoffeln  7, 9 C Anzahl:	<b>Birnen- Bohnen-Speck</b> Petersilien Kartoffeln  9 A Anzahl:	<b>Mischfrikadellen</b> Kaisergemüse, mit Kartoffeln und feiner Soße  1, 3, 7, 9, 10 Anzahl:	<b>Bunte Geflügelpfanne</b> (Erbsen, Möhren, Paprika) Kartoffeln  7, 9 Anzahl:		
Menü 03	<b>Vegetarische Köttbullar</b> Tomatensoße Vollkornnudeln  1, 3, 9 Anzahl:	<b>Kartoffelgnocchi-Pfanne</b> (Paprika, Erbsen Champignons) leichte Tomatensoße  1, 3, 9 Anzahl:	<b>Cremiger Vanille-Milchreis</b> Kirsch- Soße  Anzahl:	<b>Ebly Pfanne</b> Bohnen, Möhren leichte Tomatensoße  1, 7, 9 Anzahl:	<b>Vegetarisches Gemüse- Kartoffel-Gulasch</b> (Kartoffel, Kohlrabi Tomaten, grüne Bohnen)  7, 9 Anzahl:		
Dessert	<b>Schwarzwälder-Kirsch- Joghurt</b> 6, 7 Anzahl:	<b>Himbeerjoghurt</b> 7 Anzahl:	<b>Errötendes Mädchen</b>  7 C Anzahl:	<b>Rhabarber Kompott</b> Joghurt Klecks 7 Anzahl:	<b>Apfel „Elstar“</b> Anzahl:	<b>Kaffeeccreme</b> 7 m Anzahl:	<b>Panna Cotta</b> Beerensoße  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

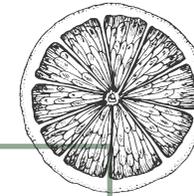
Menüs die sich in einen 6 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

 vegetarisch  Fisch  Geflügel  Schwein  Rind

De  
**KOLLUNDER**  
 DIE ROLLENDE GENUSSMANUFAKTUR



Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund  
 info@de-kollunder.de  
 04843 20130  
 04843 27222  
 WWW.DE-KOLLUNDER.DE



## 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](http://www.de-kollunder.de)

