Name:

Speiseplan – 02.11. – 08.11.26 KW 45

Tour:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 01	**Mildes Chili con Carne** (Kidney Bohnen, Mais) Nudeln 1, 9	**Gulasch von Rind und Gemüse** (Wurzeln, Champignons) Kartoffeln 9	**Buntbarsch** Dillsoße, Juliennegemüse, Salzkartoffeln 4, 7, 9	**Hühner- Nudel-Eintopf** Wurzelgemüse 1, 3, 9	**Orientalisches Blumenkohlcurry** Bratwurst Vollkornreis 7, 9, 10, A, B	**Schweinebraten (Schweinenacken) in Kräuter- Senf-Marinade** Leipziger Allerlei Kartoffeln 7, 9, 10	**Rinder Tafelspitz** Meerrettichsoße Kohlrabi Gemüse Petersilienkartoffel 7, 9, 12, A, C, H
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	**Paniertes Putenschnitzel** Rahmsoße, Erbsen und Wurzeln, Salzkartoffeln 1, 3, 7, 9	**Rotbarschfilet** Essig- Dill-Schmorgurken, Kartoffelpüree 1, 4, 7	**Schwarzwurzel Auflauf** mit Rinderhackfleisch und Kartoffeln 1, ,7, 9, A	**Pizzasuppe** (mit Rinderhack, Paprika & Mais) 7, 9	**Gemüseeintopf** (Sellerie, Möhren, Porree, Kartoffeln, Erbsen) Hackbällchen 1, 3, 9, 10		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 03	**Kichererbsen-Topf** (Blumenkohl, Paprika) Vollkornbrötchen 1, 7, 9, 11	**Ebly Pfanne** (Bohnen, Möhren) in Tomatensoße 1, 7, 9	**Pizza Margherita** (mit Tomaten & Käse) dazu Basilikum Pesto 1,7, A	**Tomaten-Mozzarella-Vollkornnudel-auflauf** (Tomaten, Mozzarella, Basilikum) 1, 7	**Milchgrieß** Pflaumensoße 1, 6, 7		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	**Schokoladen-Joghurt** 6, 7	**Waldbeeren Joghurt** 7	**Apfelmus Vanillesoße** 7 A, C	**Fruchtiger Himbeer-Ebly** 1, 7	**Pfirsichjoghurt** 7	**Quark- Pudding-Creme** mit Trauben 7 C	**Buttermilchgelee** mit Pfirsich Püree 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

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

De KOLLUNDER
DIE ROLLENDE GENUSSMANUFAKTUR

Regional Frisch Kreativ Lecker 04843 20130 www.de-kollunder.de