Name:

# Speiseplan – 09.11. – 15.11.26 KW 46

Tour:

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Menü 01 | **Geschnetzeltes „Zürcher Art“** (Champignons, Zwiebeln, Sahne) Petersilienkartoffeln | **Holländer Eintopf** (Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln) Schnibbel-Kochwurst | **Rindergulasch** dazu Erbsen und Fingermöhren und Eier- Fusilli | **Gefüllte Frikadellen** (Paprika, Sonnen-Blumenkerne) in Tomatensoße, dazu Couscous und Krautsalat | **Seelachs im Backteig** Remouladensoße Bratkartoffeln | **Rinder- Hack-Steak** Pfeffer- Rahm-Soße Speckbohnen Salzkartoffeln | **Kassler Braten** gestovte Schwarzwurzeln, Salzkartoffeln |
| | 7, 9 | 9, 10, A, B | 3, 9 | 1, 3, 9 | 1, 3, 4, 7, 10, A, B | 7, 9, A, B | 7, 9, A, B |
| | Anzahl: | Anzahl: | Anzahl: | Anzahl: | Anzahl: | Anzahl: | Anzahl: |
| Menü 02 | **Nackensteak** Bratensoße Erbsen und Wurzeln Kartoffeln | **Dicke Rippe** Bratensoße, Weißkohl gestovt, Petersilienkartoffeln | **Matjes Hausfrauen Art** Kartoffeln Rote Beete Salat | **Geschnetzeltes von Schwein und Gemüse** (Champignons, Zwiebeln) Salzkartoffeln | **Weißkohl-Hack-Pfanne** Salzkartoffeln | | |
| | 7, 9, C | 7, 9, C | 1, 3, 4, 7, 9, 10, b, d | 1, 6, 9, B | 9 | | |
| | Anzahl: | Anzahl: | Anzahl: | Anzahl: | Anzahl: | Anzahl: | Anzahl: |
| Menü 03 | **Hexentopf** Kichererbsen- Topf (Blumenkohl, Paprika), dazu Vollkornbrötchen | **Rührei** Rahmspinat Kartoffeln | **Gemüse-Pilz-Pfanne** (Champignons, Erbsen-Wurzeln) Käse-Sahne-Soße BIO-Vollkornnudeln | **Pfannkuchen** mit Apfelmus | **Blumenkohl-Brokkoli-Kartoffelauflauf** mit Gouda | | |
| | 1, 7, 9, 11 | 3, 7 | 1, 6, 7, c | 1, 3, 7 A | 7, 9 | | |
| | Anzahl: | Anzahl: | Anzahl: | Anzahl: | Anzahl: | Anzahl: | Anzahl: |
| Dessert | Orangenquark mit Banane | Cremiger Milchreis Pflaumensoße | Zitronen- Quark-Speise | Kirschkompott mit Joghurtsahne | Mango Joghurt | Obst Salat (Apfel, Melone, Mango, Ananas) | Schokoladen- Café-Creme |
| | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | 1, 5, 6, 7, 8 |
| | 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