Name:

Speiseplan – 16.11. – 22.11.26 KW 47

Tour:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 01	**Seehecht aus dem Dampf** Senfsoße Petersilienkartoffeln Gurkensalat 4, 7, 9, 10	**Hähnchennuggets** mit Möhrengemüse in Rahm und Kartoffelpüree 1, 3, 7, 9	**Rinderhackbraten** Bratensoße Bohnen Kartoffeln 1, 3, 7, 9, 10 C	**Hahnenfilet in Zwiebel- Sahne-Käse- Soße,** Blumenkohl, Salzkartoffeln 7, 9, C	**Weißkohl- Hack-Lasagne** Tomaten, Gouda Wurzelsalat 1, 3, 6, 7	**Cordon Bleu** (Kochschinken Käse) Kaisergemüse Kartoffeln 1, 3, 7, 9 A, B, C	**Rinderroulade „Hausfrauen Art“** (Gurke, Bacon, Senf, Zwiebel) Rotkohl Kartoffeln 7, 9, 10, A, D
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	**Bunte Geflügelpfanne** (Erbsen, Möhren, Paprika) Kartoffeln 7, 9	**Steckrüben Mus** (Steckrübe, Wurzeln, Kartoffeln) Kohlwurst 7, 9, 10, a, b	**Tomaten-Fleisch- Eintopf** Kartoffeln 9	**Piccata vom Rotbarsch** (Käse- Ei- Panade) Nudeln Tomatensoße 1, 3, 6, 7, 9	**Rinder Leber** Apfel- Zwiebel- Kompott, Kartoffelpüree 7, A, C		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 03	**Mildes Chili sin Carne con Bulgur** (Paprika, Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Bulgur) 1, 9	**Kartoffelgnocchi-Pfanne** (Paprika, Erbsen Champignons) leichte Tomatensoße 1, 3, 9	**Cremiger Vanille-Milchreis** Kirsch- Soße 7	**Kürbis- Zucchini-Penne- Gratin** Gouda Tomatensalat 1,7	**Vegetarisches Gemüse- Kartoffel-Gulasch** (Kartoffel, Kohlrabi Tomaten, grüne Bohnen) 7, 9		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	**Schwarzwälder-Kirsch- Joghurt** 6, 7	**Himbeerjoghurt** 7	**Schokoladen Pudding mit Sahne** 7	**Alabama Creme** (Quark, Nüsse, Schokosplitter) 1, 5, 7, 8	**Apfel „Elstar“**	**Kaffeecreme** 7 m	**Panna Cotta** Beerensoße 7
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:

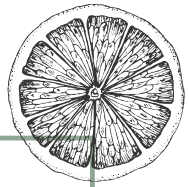
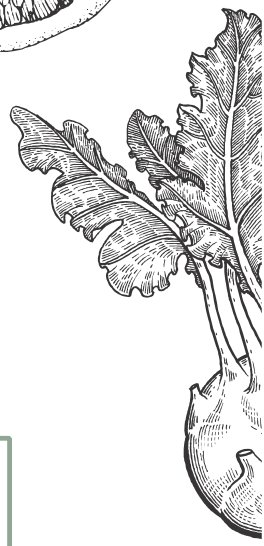
Menüs die sich in einen 4 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

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

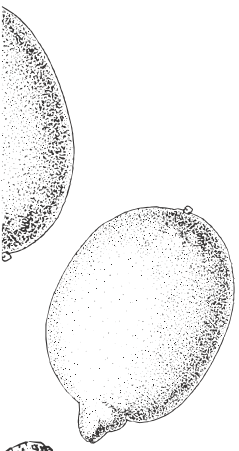
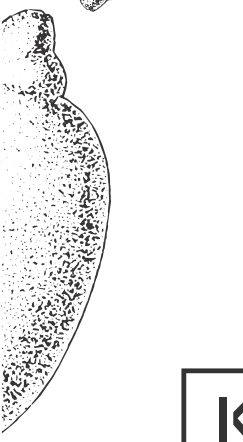


Preise

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

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