

Name: _____

Speiseplan – 18.11. – 24.11.24 KW 47

Tour: _____

Menü 01

Menü 02

Menü 03

Dessert

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



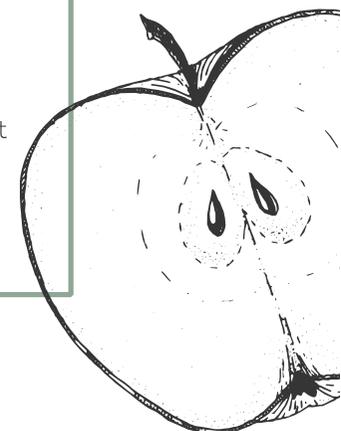
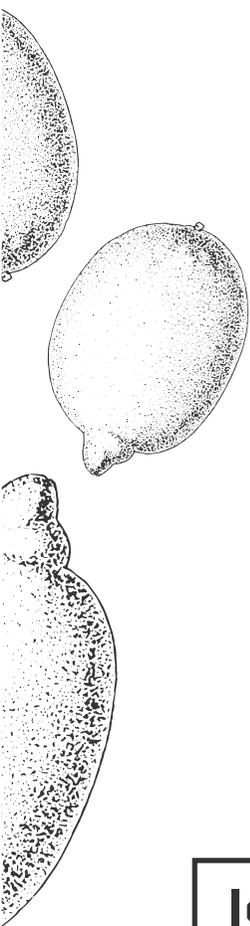
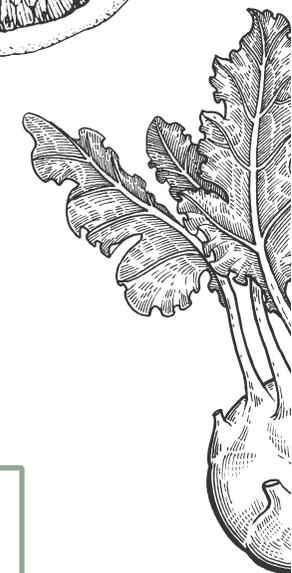
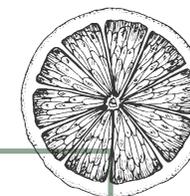
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

info@de-kollunder.de

04843 20130

04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE



Preise

Hauptgericht 08,00 €

Nachspeise 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 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