Name:

Speiseplan – 23.11. -29.11.26 KW48

Tour:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 01	**Ragout vom Rind „Art Stroganoff“** (Champignons Gewürzgurke) Erbsen und Wurzeln Kartoffeln 1, 3, 9, 10 D	**Mischfrikadellen** Kohlrabi Gemüse, Kartoffeln, feine Soße 1, 3, 7, 9, 10	**Gnocchi Auflauf** Putenschinken, Tomaten, Champignon 1, 3, 7, A, B	**Köttbullar** leichte Soße, Regenbogen-Möhren, Kartoffeln 1, 3, 7, 9	**Tilapia Filet** Fruchtige Orangen-Käse- Soße Vollkornreis Gurken-Radieschen- Salat 1, 4, 6, 7	**Schinken- Hack-Roulade** Tomatensoße Gemüsereis Krautsalat 1, 3, 9 , A, B	**Rinderhackbraten** Bratensoße Spitzkohl gestovt Salzkartoffeln 1, 3, 7, 9, 10
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	**Herzhafte Dicke Bohnen in Soße** Bockwürstchen Kartoffeln 7, 9, 10, A	**Kotelett vom Landschwein** Champignons Bratensoße Salzkartoffeln 7, 9, a, b	**Paniertes Putenschnitzel** Rahmsoße Blumenkohl Salzkartoffeln 1, 3, 7, 9, C	**Holsteiner Sauerfleisch,** Remoulade Speck-Bratkartoffeln Bohnensalat 3, 7, 9, 10	**Wiener Würstchen** gestovte Kartoffeln Erbsen, Wurzeln 7, 9, 10		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 03	**Gemüseeintopf "Schnüsch Art"** (Bohnen, Erbsen Karotten, Kohlrabi) Vollkornbrötchen 1, 7, 9, 11	**Thailändisches Gemüsecurry** (Zucchini, Paprika, Möhren) Kokossoße Reis -	**Kartoffel-Reibekuchen** Apfelmus 1, 3, 7,	**Käse-Spinat-Lasagne** gebacken mit Gouda 1, 3, 7, 9	**Nudel- Gemüse-Auflauf** (Paprika, Möhren, Zucchini, Kohlrabi) Tomatensoße 1, 3, 7, 9		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	**Orangenjoghurt** 7	**Wildheidelbeer-Joghurt** 7	**Hamburger Rote Grütze mit Sahne** 7	**Milch- Sahne Pudding** 7	**Rhabarber Kompott** Joghurt Klecks 7	**Bodenloses Küchlein** (Quark, Mandarine) 1, 3, 7, C	**Birne Art „Helene“ Schokosoße** 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