

Name:

Speiseplan – 28.11.-04.12.'22 KW48

Tour:

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

Menü 01

Ragout vom Rind
„Art Stroganoff“
(Champignons
Gewürzgurke)
Erbsen und Wurzeln
Spätzle

1, 3, 7, 9, 10 D

Anzahl:

Gnocchi- Auflauf
Kochschinken
Champignons
Tomaten



1, 3, 7, 9 A, B

Anzahl:

Herzhaftes
Wurstgulasch
(Paprika | Tomate)
Nudeln



1, 6, 9, 10 A, B

Anzahl:

**Kartoffel-
Wurzeleintopf**
mit Truthenne und
Frischkäse



7, 9

Anzahl:

Tilapia Filet
Fruchtige Orangen-
Käse- Soße
Vollkornreis
Gurken-
Radieschen- Salat



4, 7, 9

Anzahl:

Rinderhackbraten
Bratensoße
Rahm- Kohlrabi
Salzkartoffeln



1, 3, 7, 9, 10

Anzahl:

Putenrollbraten
Soße
gestovte Bohnen
Petersilien-
kartoffeln



7, 9

Anzahl:

Menü 02

**Keulen vom
Landgockel**
Bratensoße
Bohnen
Salzkartoffeln



7, 9

Anzahl:

Herzhafte Dicke
Bohnen
Bockwurstchen
Kartoffeln



7, 9, 10 A

Anzahl:

Paniertes
Putenschnitzel
Rahmsoße
Blumenkohl
Salzkartoffeln



1, 3, 7, 9 C

Anzahl:

**Weißkohl-Hack-
Pfanne**
Salzkartoffeln



9

Anzahl:

Schaschlik Pfanne
(Paprika, Zwiebel,
Gurken)
Röstkartoffeln



9, 10 A, B, D

Anzahl:

Menü 03

Gemüseeeintopf
"Schnüsch Art"
(Bohnen, Erbsen
Karotten, Kohlrabi)
Vollkornbrötchen



1, 7, 9, 11

Anzahl:

Thailändisches
Gemüsecurry
(Zucchini, Paprika,
Möhren)
Kokossoße
Reis



7

Anzahl:

**Kürbis- Zucchini-
Penne- Gratin**
Gouda
Tomatensalat



1, 7

Anzahl:

Gemüse-Pilz- Pfanne
(Champignons
Erbsen- Wurzeln)
Käse-Sahne-Sauce
BIO-Vollkornnudeln



1, 6, 7 C

Anzahl:

Blumenkohlbratling
Kartoffel-Käse-
Püree
Tomatensoße



1, 3, 6, 7, 9

Anzahl:

Dessert

Orangenjoghurt

7

Anzahl:

**Wildheidelbeer-
Joghurt**

7

Anzahl:

Grießcreme
Apfel- Zimt- Soße

1, 7

Anzahl:

Milch- Sahne
Pudding

7

Anzahl:

**Pflaumen- Zimt-
Grütze**
Sahne

7

Anzahl:

Bodenloses
Küchlein
(Quark, Mandarine)

1, 3, 7 C

Anzahl:

Hausgemachter
Schokopudding
mit Sahnehaube

5, 6, 7, 8

Anzahl:

Obst /Salat

Anzahl
Obst:Anzahl
Salat:

7

Anzahl
Obst:Anzahl
Salat:

7

Anzahl
Obst:Anzahl
Salat:

7

Anzahl
Obst:Anzahl
Salat:

7

Anzahl
Obst:Anzahl
Salat:

7

Anzahl
Obst:Anzahl
Salat:

7

Anzahl
Obst:Anzahl
Salat:

7

Menüs die sich in einen 6 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der
DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.



vegetarisch



Fisch



Geflügel

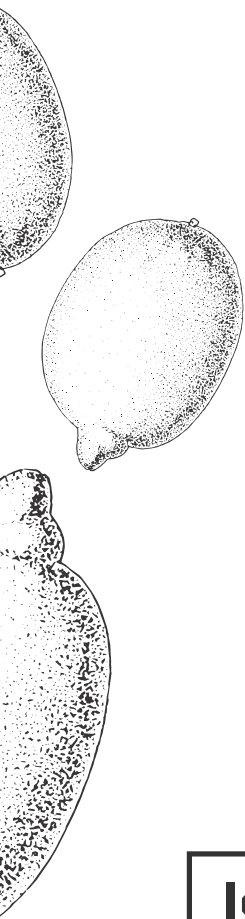
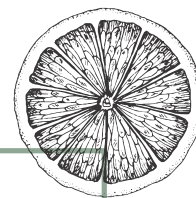


Schwein



Rind





Preise

Hauptgericht 07,00 €

Nachspeise 01,50 €

Tagesobst 01,50 €

Beilagensalat 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 und auf Wunsch diabetikergerecht zubereitet werden können.

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