

Name: \_\_\_\_\_

## Speiseplan – 25.11. – 01.12.24 KW 48

Tour: \_\_\_\_\_

Menü 01

Menü 02

Menü 03

Dessert

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 01	<b>Ragout vom Rind „Art Stroganoff“</b> (Champignons Gewürzgurke) Erbsen und Wurzeln Kartoffeln 	<b>Mischfrikadellen</b> Kohlrabi Gemüse, Kartoffeln, feine Soße 	<b>Gnocchi Auflauf</b> Kochschinken, Tomaten, Champignon 	<b>Köttbullar</b> leichte Soße, Regenbogen- Möhren, Kartoffeln 	<b>Tilapia Filet</b> Fruchtige Orangen- Käse- Soße Vollkornreis Gurken- Radieschen- Salat 	<b>Deftiger Fleischkäse</b> Sauerkraut Kartoffelpüree 	<b>Rinderhackbraten</b> Bratensoße Spitzkohl gestovt Salzkartoffeln 
	1, 3, 9, 10 D	1, 3, 7, 9, 10	1, 3, 7, A, B	1, 3, 7, 9	1, 4, 6, 7	7, 9, 10, A	1, 3, 7, 9, 10
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	<b>Herzhafte Dicke Bohnen in Soße</b> Bockwurstchen Kartoffeln 	<b>Steckrüben Mus</b> (Steckrübe, Wurzeln, Kartoffeln) Kohlwurst 	<b>Paniertes Putenschnitzel</b> Rahmsoße Blumenkohl Salzkartoffeln 	<b>Holsteiner Sauerfleisch,</b> Remoulade Speck- Bratkartoffeln Bohnensalat 	<b>Herzhafte Grünkohlsuppe</b> Speck Kohlwurst 		
	7, 9, 10, A	7, 9, 10, a, b	1, 3, 7, 9, C	3, 7, 9, 10	9, 10, a, b,		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 03	<b>Gemüseintopf "Schnüsch Art"</b> (Bohnen, Erbsen Karotten, Kohlrabi) Vollkornbrötchen 	<b>Thailändisches Gemüsecurry</b> (Zucchini, Paprika, Möhren) Kokossoße Reis 	<b>Blumenkohlbratling</b> Kartoffel-Käse- Püree Tomatensoße 	<b>Süße Apfel- Zimt-            Lasagne</b> 	<b>Nudel- Gemüse-            Auflauf</b> (Paprika, Möhren, Zucchini, Kohlrabi) Tomatensoße 		
	1, 7, 9, 11	-	1, 3, 6, 7, 9 B	1, 3, 7, c	1, 3, 7, 9		
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	<b>Orangenjoghurt</b> 	<b>Wildheidelbeer-            Joghurt</b> 	<b>Hamburger Rote            Grütze mit Sahne</b> 	<b>Milch- Sahne            Pudding</b> 	<b>Rhabarber            Kompott</b> Joghurt Klecks 	<b>Bodenloses            Küchlein</b> (Quark, Mandarine) 	<b>Hausgemachter            Schokopudding</b> Sahnehaube 
	7	7	7	7	7	1, 3, 7, C	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



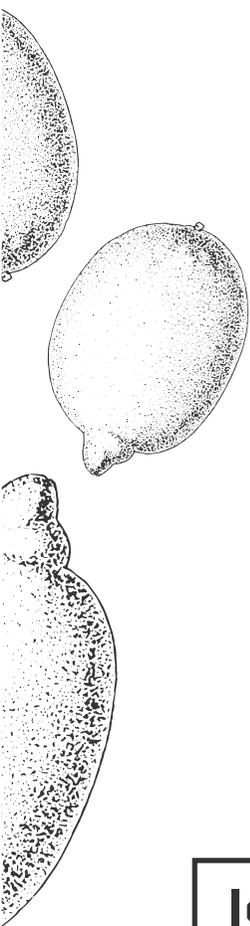
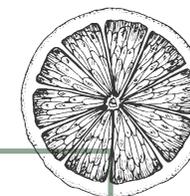
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

info@de-kollunder.de

04843 20130

04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE



## Preise

**Hauptgericht** 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 Sesamsamen; 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](http://www.de-kollunder.de)