

Name:

Speiseplan -05.12.-11.12.'22 KW 49

Tour:

Menü 01

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

Pichelsteiner Eintopf
(Karotten, Kartoffeln, Sellerie)
Fleisch vom Landschwein
Vollkornbrötchen

1, 9, 11

Anzahl:

Hähnchennuggets
gestovtes Möhrengemüse
Kartoffelpüree

1, 3, 7, 9

Anzahl:

Geschnetzeltes vom Schwein
(Champignons)
Kartoffeln
Gurken-Radieschen- Salat

7, 9

Anzahl:

Buntbarsch
Dillsoße
Blumenkohl
Salzkartoffeln

4, 7, 9

Anzahl:

Weißkohl- Hack-Lasagne
Tomaten, Gouda
Tomatensalat

1, 3, 6, 7

Anzahl:

Cordon Bleu
(Kochschinken, Käse)
Kaisergemüse
Kartoffeln

1, 3, 7, 9 A, B, C

Anzahl:

Semerrollenbraten (Rinderkeule)
feine Soße
Rotkohl
Petersilienkartoffeln

7, 9

Anzahl:

Menü 02

Hahnenfilet paniert
Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Wurzeln)
Béchamelsoße
Kartoffeln

1, 3, 7, 9 C

Anzahl:

Saure Rolle
gestovte Steckrüben
Petersilienkartoffeln

1, 7, 9

Anzahl:

Birnen- Bohnen-Speck
Petersilien
Kartoffeln

9 A

Anzahl:

Mischfrikadellen
Kaisergemüse, mit
Kartoffeln und
feiner Soße

1, 3, 7, 9, 10

Anzahl:

Bunte Geflügelpfanne
(Erbsen, Möhren, Paprika)
Kartoffeln

7, 9

Anzahl:

Menü 03

Vegetarische Köttbullar
Tomatensoße
Vollkornnudeln

1, 3, 9

Anzahl:

Kartoffelgnocchi-Pfanne
(Paprika, Erbsen, Champignons)
leichte Tomatensoße

1, 3, 9

Anzahl:

Cremiger Vanille-Milchreis
Kirsch- Soße

Anzahl:

Ebly Pfanne
Bohnen, Möhren
leichte
Tomatensoße

1, 7, 9

Anzahl:

Vegetarisches Gemüse- Kartoffel-Gulasch
(Kartoffel, Kohlrabi, Tomaten, grüne Bohnen)

7, 9

Anzahl:

Dessert

Schwarzwälder-Kirsch- Joghurt

6, 7

Anzahl:

Himbeerjoghurt

7

Anzahl:

Errötendes Mädchen

7 C

Anzahl:

Rhabarber Kompott
Joghurt Klecks

7

Anzahl:

Apfel „Elstar“

Anzahl:

Kaffeeccreme

7 m

Anzahl:

Panna Cotta
Beerensoße

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

De
KOLLUNDER
DIE ROLLLENDE GENUSSMANUFAKTUR

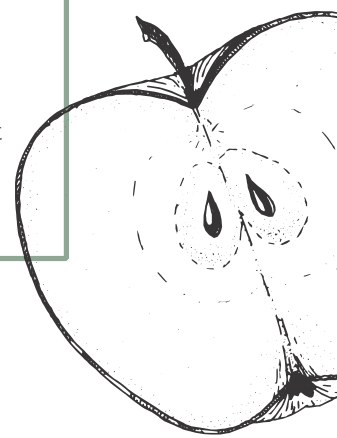
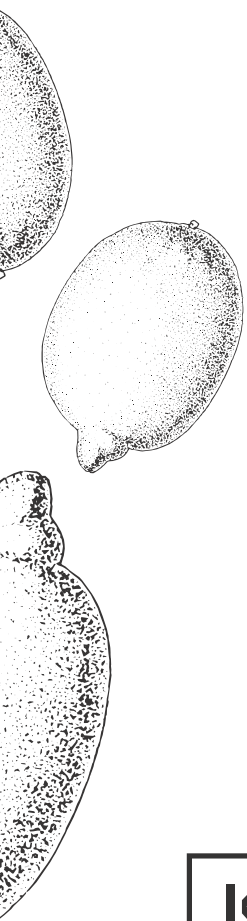
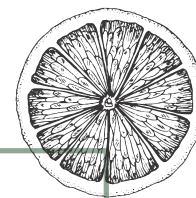
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

info@de-kollunder.de

04843 20130

04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE



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