

Name:

Speiseplan – 08.12. – 14.12.25 KW50

Tour:

<i>Montag</i>	<i>Dienstag</i>	<i>Mittwoch</i>	<i>Donnerstag</i>	<i>Freitag</i>	<i>Samstag</i>	<i>Sonntag</i>
Ragout vom Rind „Art Stroganoff“ (Champignons Gewürzgurke) Erbsen und Wurzeln Kartoffeln	Mischfrikadellen Kohlrabi Gemüse, Kartoffeln, feine Soße	Gnocchi Auflauf Kochschinken, Tomaten, Champignon	Köttbullar leichte Soße, Regenbogen-Möhren, Kartoffeln	Tilapia Filet Fruchtige Orangen-Käse-Soße Vollkornreis Gurken-Radieschen-Salat	Schinken-Hack-Roulade Tomatensoße Gemüsereis Krautsalat	Rinderhackbraten Bratensoße Spitzkohl gestoxt Salzkartoffeln
1, 3, 9, 10 D	1, 3, 7, 9, 10	1, 3, 7, A, B	1, 3, 7, 9	1, 4, 6, 7	1, 3, 9, A, B	1, 3, 7, 9, 10
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Herzhafte Kohlwurst Wurzelmus Kartoffeln	Paniertes Putenschnitzel Rahmsoße Blumenkohl Salzkartoffeln	Herzhafter Kasseler Grünkohl Kartoffeln	Holsteiner Sauerfleisch, Remoulade Speck-Bratkartoffeln Bohnensalat	Wiener Würstchen gestoxt Kartoffeln Erbsen, Wurzeln		
1, 3, 7, 9, C	1, 3, 7, 9, 10	1, 3, 7, 9, 10	7, 9, 10			
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Gemüseeintopf "Schnüsch Art" (Bohnen, Erbsen, Karotten, Kohlrabi) Vollkornbrötchen	Thailändisches Gemüsecurry (Zucchini, Paprika, Möhren) Kokossoße Reis	Kartoffel-Reibekuchen Apfelmus	Fliederbeersuppe mit frischen Äpfeln und Grießklößen	Nudel- Gemüse-Auflauf (Paprika, Möhren, Zucchini, Kohlrabi) Tomatensoße		
1, 7, 9, 11	-	1, 3, 7,	1, 3, 7, 9	1, 3, 7, 9		
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Orangenjoghurt	Wildheidelbeer-Joghurt	Hamburger Rote Grütze mit Sahne	Milch- Sahne Pudding	Rhabarber Kompott Joghurt Klecks	Bodenloses Küchlein (Quark, Mandarine)	Birne Art „Helene“ Schokosoße
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





Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

 info@de-kollunder.de

 04843 20130

 04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE

Preise

Hauptgericht 09,00 €
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

Ⓐ mit Antioxidationsmittel;
Ⓑ mit Konservierungsstoffen;
Ⓒ mit Farbstoffen; Ⓞ mit Süßungsmittel; Ⓠ enthält eine Phenylalaninquelle; Ⓡ mit Geschmacksverstärker; Ⓢ mit Phosphat; Ⓣ geschwefelt; Ⓤ gewachst; Ⓥ geschwärzt; Ⓦ Oberfläche mit Natamycin behandelt; Ⓧ mit Chinin; Ⓨ mit Coffein; Ⓩ mit Alkohol