


















Name:

Speiseplan – 15.12. – 21.12.25 KW 51

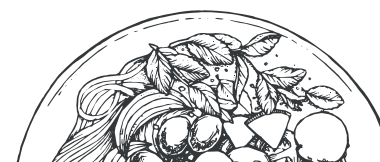
Tour:

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Rinder- Möhren- Bolognese Vollkorn Spaghetti  1, 9 Anzahl:	Geschnetzeltes vom Schwein Markerbsen in Rahm Kartoffeln  7, 9 Anzahl:	Herzhaftes Wurstgulasch (Paprika, Tomate) Nudeln  1, 9, 10, A, B Anzahl:	Geflügelragout Mischgemüse (Wurzeln, Erbsen) Kartoffeln  7, 9 Anzahl:	Seelachs paniert mit gestovten Kartoffeln, dazu Blumenkohl  1, 3, 4, 7, 9 Anzahl:	Saure Rolle gestovte Steckrüben Petersilienkartoffeln  1, 3, 7, 9 Anzahl:	Schweinekrusten-braten Bratensoße Steckrüben Petersilienkartoffeln  7, 9 Anzahl:
Hahnenfilet paniert Blumenkohl Rahmsoße Kartoffeln  1, 3, 7, 9, C Anzahl:	Herzhafte Grünkohlsuppe Speck Kohlwurst  Anzahl:	Keulen vom Landgockel Bratensoße Erbsen und Wurzeln Salzkartoffeln  7, 9 Anzahl:	Königsberger Klopse Kapernsoße Petersilienkartoffeln Mischgemüse (Erbsen, Brokkoli, Blumenkohl)  1, 3, 7, 9, 10 Anzahl:	Szegediner Gulasch (Sauerkraut, Schmand) Petersilienkartoffeln  7, 9 Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Buttermilch-Orangen- Suppe Grießklößen  1, 3, 7 C Anzahl:	Kohlrabi- Spinat- Kartoffel-Auflauf Sonnenblumenkerne Gurkensalat  1, 3, 7, 9 Anzahl:	Lasagne mit Gemüsefüllung (Karotte, Zucchini Erbse, Tomate)  1, 3, 6, 7, 9 Anzahl:	Fliederbeersuppe mit frischen Äpfeln und Grießklößen  1, 3, 7 A Anzahl:	Käsespätzle gebacken mit Gouda  1, 3, 7, 9 Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Zitronen Joghurt 7 Anzahl:	Bananen Joghurt mit Streuseln 6, 7 Anzahl:	Birne Anzahl:	Mandarinenquark Schokostreusel 7 Anzahl:	Käsekuchen Creme 7 Anzahl:	Vanillepudding Schokosoße 5, 6, 7, 8 C Anzahl:	Pistazien Pudding Sahne 4, 7, 8 C 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



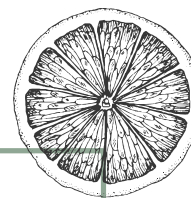
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

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

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