

Name:

Speiseplan – 22.12. – 28.12.25 KW 52

Tour:

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Seehecht aus dem Dampf Senfsoße Petersilienkartoffeln Gurkensalat 	Hähnchen nuggets mit Möhren gemüse in Rahm und Kartoffelpüree 	Gulasch von Rind Kartoffeln, gestovte Bohnen 	Entenkeule Preiselbeerrotkohl Bratensauce Kartoffeln 	Herzhafte Kohlwurst Grünkohl Kartoffeln 	Cordon Bleu (Kochschinken Käse) Kaisergemüse Kartoffeln 	Rinder Tafelspitz Meerrettichsoße Kohlrabi Gemüse Petersilienkartoffel 
4, 7, 9, 10	1, 3, 7, 9	9	4, 7, 9	9, 10, A, B	1, 3, 7, 9 A, B, C	
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Bunte Geflügelpfanne (Erbsen, Möhren, Paprika) Kartoffeln 	Steckrüben Mus (Steckrübe, Wurzeln, Kartoffeln) Kohlwurst 					
7, 9	7, 9, 10, a, b					
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Mildes Chili sin Carne con Bulgur (Paprika, Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Bulgur) 	Kartoffelgnocchi- Pfanne (Paprika, Erbsen Champignons) leichte Tomatensoße 					
1, 9	1, 3, 9					
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Schwarzwälder Kirsch- Joghurt 	Himbeerjoghurt 	Schokoladen Pudding mit Sahne 	Kaffeecreme 	Apfelmus Vanillesoße 	Birne Art „Helene“ Schokosoße 	Panna Cotta Beerensoße 
6, 7	7	7	7 m	7 A, C	5, 6, 7, 8	7
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



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

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

De
KOLLUNDER

DIE ROLLENDE GENUSSMANUFAKTUR

Regional ⬤ Frisch ⬤ Kreativ ⬤ Lecker ☎ 04843 20130 ☎ www.de-kollunder.de