















Name:

## Speiseplan -29.12.25 – 04.01.26 KW1

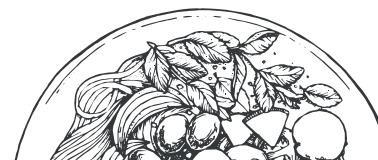
Tour:

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Lauch- Hack- Schmelzkäse Suppe</b> Vollkornbrötchen  1, 7, 9, 11, c Anzahl:	<b>Geflügelwiener</b> gestovte Kartoffeln Sommergemüse (Bohnen, Blumenkohl, Möhre, Erbse)  6, 7, 9, 10, a, b, g Anzahl:	<b>Rinderhackbraten</b> Bratensoße Bohnen Kartoffeln  1, 3, 7, 9, 10 C Anzahl:	<b>Steckrüben Mus</b> (Steckrübe, Wurzeln, Kartoffeln) Kohlwurst  9, 10, a, b, d Anzahl:	<b>Pute süß-sauer</b> (Paprika, Ananas) Vollkorn Reis  1, 3, 6, 7, b Anzahl:	<b>Putenrollbraten</b> Soße gestovte Bohnen Petersilien- kartoffeln  7, 9 Anzahl:	<b>Semerrollenbraten (Rinderkeule)</b> feine Soße Rotkohl Petersilienkartoffeln  7, 9 Anzahl:
<b>Hähnchenschnitzel</b> <b>Cornflakes Panade</b> Soße Mischgemüse (Romanobohnen, Blumenkohl, Erbse) Petersilienkartoffeln  1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, c Anzahl:	<b>Holländer Eintopf</b> (Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Kochwurst Scheibchen)  9, 10, a, b Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	<b>Bratwurst</b> gestovte Brechbohnen, Kartoffelpüree  7, 9, 10, a, b, c Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
<b>Schupfnudel Pfanne in Rahm</b> (Erbesen, Tomaten, Lauchzwiebeln)  1, 3, 7, 9 Anzahl:	<b>Linsengemüse</b> (Pastinake, Möhren) Spätzle Wurzelsalat  1, 3, 7, 9 Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	<b>Blumenkohl- Brokkoli- Auflauf</b> Kartoffeln Gouda  7, 9 Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
<b>Limetten-Quark- Creme</b> 7 Anzahl:	<b>Quark mit Erdbeeren</b> 7 Anzahl:	<b>Amrumer Himmelreich</b> (Vanillepudding Quark, Apfel) 7, a, c Anzahl:	<b>Johannisbeer- Kaltschale</b> Sahnehaube 7 Anzahl:	<b>Stracciatella Joghurt</b> 6, 7 Anzahl:	<b>Zitronen- Kräuter- Mousse</b>  7 Anzahl:	<b>Karamellpudding Sahne</b> 7 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



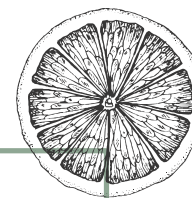
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

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.

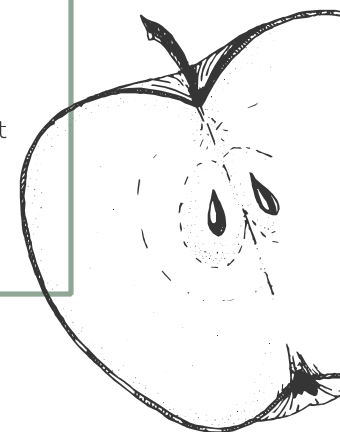
### Allergene

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](http://www.de-kollunder.de)