

Name:

Speiseplan – 30.01.-05.02.23 KW 5

Tour:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 01	Lauch- Hack- Schmelzkäse Suppe Vollkornbrötchen  1, 7, 9, 11 C Anzahl:	Puten- Erdnuss- Pfanne (Porree, Paprika, Wurzeln) Vollkornreis  5, 7, 9 Anzahl:	Köttbullen Leichte Soße, Regenbogen- Möhren, Kartoffeln  1, 3, 7, 9 Anzahl:	Seelachs im Backteig Remouladensoße Bratkartoffeln mit Speck  1, 3, 4, 7, 10 A, B Anzahl:	Weißkohl- Hack- Pfanne Salzkartoffeln  9 Anzahl:	Putenkeulen - Braten Orangensoße Rotkohl Petersilienkartoffeln 7, 9 A, D Anzahl:	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (Gurke, Bacon, Senf, Zwiebel) gestovte Bohnen Kartoffeln  7, 9, 10 A, D Anzahl:
Menü 02	Rindergulasch Mischgemüse (Karotten, Bohnen, Brokkoli) Salzkartoffeln  9 Anzahl:	Hähnchenschnitzel Cornflakespanade Soße Rustikale Karotten Petersilienkartoffeln  1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11 C Anzahl:	Steckrüben Mus (Steckrübe, Wurzeln, Kartoffeln) Kohlwurst  7, 9, 10 A, B Anzahl:	Erdapfel- Rind- Eintopf (Möhren, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen) Vollkornbrötchen  11 Anzahl:	Schinken- Hack- Roulade Tomatensoße Gemüsereis Krautsalat  1, 3, 9 A, B Anzahl:		
Menü 03	Schupfnudel Pfanne in Rahm (Erbsen, Tomaten, Lauchzwiebeln)  1, 3, 7, 9 Anzahl:	Linsengemüse (Pastinake, Möhren) Spätzle Wurzelsalat  1, 3, 7, 9 Anzahl:	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) Apfel- Zimt- Kompott  1, 3, 7 A Anzahl:	Spinat- Kartoffel- Auflauf Hirtenkäse  3, 7 Anzahl:	Buttermilch- Orangen- Suppe Grießklößen  1, 3, 7 C Anzahl:		
Dessert	Mango Joghurt 7 Anzahl:	Kirsch Joghurt Schokoraseln 6, 7 Anzahl:	Amrumer Himmelreich (Vanillepudding, Ouark, Apfel) 7 A, C Anzahl:	Zitronen Joghurt 7 Anzahl:	Stracciatella Joghurt 6, 7 Anzahl:	Zitronen- Kräuter- Mousse  7 Anzahl:	Karamellpudding Sahne 7 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 ROLLENDE GENUSSMANUFAKTUR



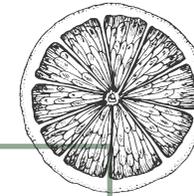
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

info@de-kollunder.de

04843 20130

04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE



Preise

Hauptgericht 08,00 €
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

