

Name:

Speiseplan – 03.02. – 09.02.25 KW 6

Tour:

Menü 01

Menü 02

Menü 03

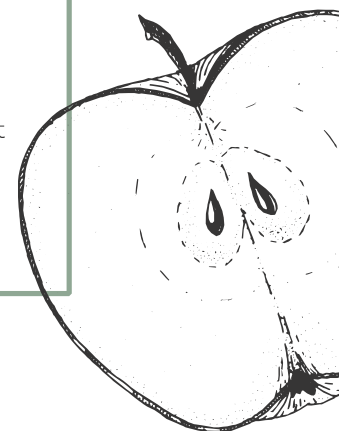
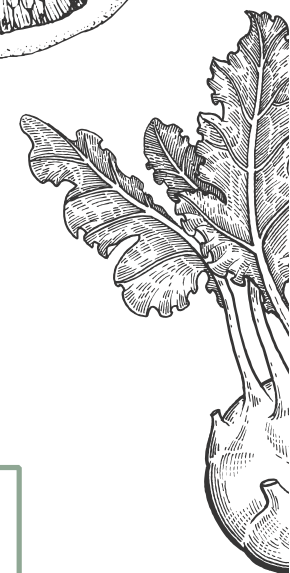
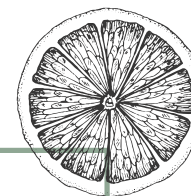
Dessert

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 01	Mildes Chili con Carne (Kidney Bohnen, Mais) Nudeln  1, 9 Anzahl:	Gulasch von Rind und Gemüse (Wurzeln, Champignons) Kartoffeln  9 Anzahl:	Buntbarsch Dillsoße, Möhrengemüse, Salzkartoffeln  4, 7, 9 Anzahl:	Hühner- Nudel- Eintopf Wurzelgemüse  1, 3, 9 Anzahl:	Orientalisches Blumenkohlcurry Bratwurst Vollkornreis  7, 9, 10, A, B Anzahl:	Schweinebraten (Schweinenacken) in Kräuter- Senf- Marinade Blumenkohl Kartoffeln  7, 9, 10 Anzahl:	Rinder Tafelspitz Meerrettichsoße Kohlrabi Gemüse Petersilienkartoffel  7, 9, 12, A, C, H Anzahl:
Menü 02	Paniertes Putenschnitzel Rahmsoße, Erbsen und Wurzeln, Salzkartoffeln  1, 3, 7, 9 Anzahl:	Rotbarschfilet Essig- Dill- Schmor Gurken, Kartoffelpüree  1, 4, 7 Anzahl:	Schwarzwurzel Auflauf mit Rinderhackfleisch und Kartoffeln  1, 7, 9, A Anzahl:	Grillschinken gestovter Spitzkohl, Salzkartoffeln  7, 9, A, B Anzahl:	Gemüseeeintopf (Sellerie, Möhren, Porree, Kartoffeln, Erbsen) Hackbällchen  1, 3, 9, 10 Anzahl:		
Menü 03	Kichererbsen-Topf (Blumenkohl, Paprika) Vollkornbrötchen  1, 7, 9, 11 Anzahl:	Ebly Pfanne (Bohnen, Möhren) in Tomatensoße  1, 7, 9 Anzahl:	2 Senf Eier Senfsoße Kartoffeln Gurken Salat  3, 7, 9, 10 Anzahl:	Tomaten-Mozzarella-Vollkornnudel-auflauf (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)  1, 7 Anzahl:	Milchgrieß Pflaumensoße  1, 6, 7 Anzahl:		
Dessert	Schokoladen-Joghurt 6, 7 Anzahl:	Waldbeeren Joghurt 7 Anzahl:	Apfelmus Vanillesoße 7 A, C Anzahl:	Fruchtiger Himbeer-Ebly 1, 7 Anzahl:	Pfirsichjoghurt 7 Anzahl:	Quark- Pudding-Creme mit Trauben 7 C Anzahl:	Buttermilchgelee mit Pfirsich Püree  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





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