


















Name:

Speiseplan – 09.02. – 15.02.26 KW 7

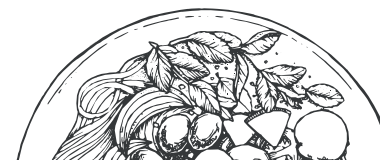
Tour:

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Geschnetzeltes „Zürcher Art“ (Champignons, Zwiebeln, Sahne) Petersilienkartoffeln 	Holländer Eintopf (Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln) Schnibbel-Kochwurst 	Rindergulasch dazu Erbsen und Fingermöhren und Eier- Fusilli 	Gefüllte Frikadellen (Paprika, Sonnen-Blumenkerne) in Tomatensoße, dazu Couscous und Krautsalat 	Seelachs im Backteig Remouladensoße Bratkartoffeln 	Rinder- Hack-Steak Pfeffer- Rahm-Soße Speckbohnen Salzkartoffeln 	Kassler Braten gestovte Schwarzwurzeln, Salzkartoffeln 
7, 9	9, 10, A, B	3, 9	1, 3, 9	1, 3, 4, 7, 10, A, B	7, 9, A, B	7, 9, A, B
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Nackensteak Bratensoße Erbsen und Wurzeln Kartoffeln 	Deftiges Bauernfrühstück magerer Rauchspeck Gewürzkürbis 	Matjes Hausfrauen Art Kartoffeln Rote Beete Salat 	Geschnetzeltes von Schwein und Gemüse (Champignons, Zwiebeln) Salzkartoffeln 	Dicke Rippe Bratensoße, Weißkohl gestovt, Petersilienkartoffeln 		
7, 9, C	3, 7, A, B	1, 3, 4, 7, 9, 10, b, d	1, 6, 9, B	7, 9, C		
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Hexentopf Kichererbsen- Topf (Blumenkohl, Paprika), dazu Vollkornbrötchen 	Rührei Rahmspinat Kartoffeln 	Gemüse-Pilz-Pfanne (Champignons, Erbsen-Wurzeln) Käse-Sahne-Soße BIO-Vollkornnudeln 	Fliederbeersuppe mit frischen Äpfeln und Grießklößen 	Süßer Hirseauflauf (Äpfel, Sesam) Vanillesoße 		
1, 7, 9, 11	3, 7	1, 6, 7, c	1, 3, 7 A	7, 9, 1		
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Orangenquark mit Banane 	Cremiger Milchreis Pflaumensoße	Zitronen- Quark-Speise	Kirschkompott mit Joghurtsahne	Mango Joghurt	Obst Salat (Apfel, Melone, Mango, Ananas)	Schokoladen- Café-Creme
7	7	7	7	7		1, 5, 6, 7, 8
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

De
KOLLUNDER



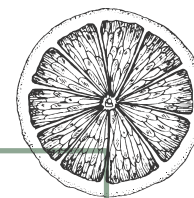
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

info@de-kollunder.de

04843 20130

04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE



Preise

Hauptgericht 10,00 €

Nachspeise 02,00 €

Lieferung 01,50 €

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