


















Name:

Speiseplan – 16.02.26 – 22.02.26 KW 8

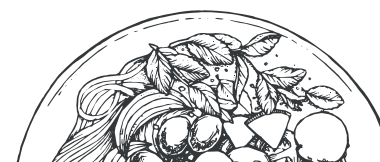
Tour:

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Ragout vom Rind „Art Stroganoff“ (Champignons Gewürzgurke) Erbsen und Wurzeln Kartoffeln 	Mischfrikadellen Kohlrabi Gemüse, Kartoffeln, feine Soße 	Gnocchi Auflauf Kochschinken, Tomaten, Champignon 	Köttbullar leichte Soße, Regenbogen- Möhren, Kartoffeln 	Tilapia Filet Fruchtige Orangen- Käse- Soße Vollkornreis Gurken- Radieschen- Salat 	Deftiger Fleischkäse Sauerkraut Kartoffelpüree 	Rinderhackbraten Bratensoße Spitzkohl gestovt Salzkartoffeln 
1, 3, 9, 10 D	1, 3, 7, 9, 10	1, 3, 7, A, B	1, 3, 7, 9	1, 4, 6, 7	7, 9, 10, A	1, 3, 7, 9, 10
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Herzhafte Grünkohlsuppe Speck Kohlwurst 	Schweineragout in Majoran-Käsesoße Kohlrabi Gemüse, Kartoffeln 	Paniertes Putenschnitzel Rahmsoße Blumenkohl Salzkartoffeln 	Holsteiner Sauerfleisch, Remoulade Speck- Bratkartoffeln Bohnensalat 	Wiener Würstchen gestovte Kartoffeln Erbsen, Wurzeln 		
9, 10, A B	6, 7, 9, a	1, 3, 7, 9, C	3, 7, 9, 10	7, 9, 10		
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Gemüse Eintopf "Schnüsch Art" (Bohnen, Erbsen Karotten, Kohlrabi) Vollkornbrötchen 	Thailändisches Gemüsecurry (Zucchini, Paprika, Möhren) Kokossoße Reis 	Blumenkohl-bratling auf Kartoffel-Käse- Püree, Tomatensoße 	Kaiserschmarren (ohne Rosinen), dazu Apfel- Zimt- Kompott 	Nudel- Gemüse-Auflauf (Paprika, Möhren, Zucchini, Kohlrabi) Tomatensoße 		
1, 7, 9, 11	-	1,3,6,7,9,B	1,3,7	1, 3, 7, 9		
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Orangenjoghurt 7	Wildheidelbeer-Joghurt 7	Hamburger Rote Grütze mit Sahne 7	Milch- Sahne Pudding 7	Rhabarber Kompott Joghurt Klecks 7	Bodenloses Küchlein (Quark, Mandarine) 1, 3, 7, C	Hausgemachter Schokopudding Sahnehaube 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



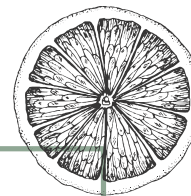
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

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