

Name:

Speiseplan – 16.02.26 – 22.02.26 KW 8

Tour:

<i>Montag</i>	<i>Dienstag</i>	<i>Mittwoch</i>	<i>Donnerstag</i>	<i>Freitag</i>	<i>Samstag</i>	<i>Sonntag</i>
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 gestoxt 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:
Herzhaftes Grünkohlsuppe Speck Kohlwurst 	Schweineragout in Majoran-Käsesoße Kohlrabi Gemüse, Kartoffeln 	Paniertes Putenschnitzel Rahmsoße Blumenkohl Salzkartoffeln 	Holsteiner Sauerfleisch, Remoulade Speck-Bratkartoffeln Bohnensalat 	Wiener Würstchen gestoxt Kartoffeln Erbsen, Wurzeln 	7, 9, 10	
9, 10, A B	6, 7, 9, a	1, 3, 7, 9, C	3, 7, 9, 10			
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Gemüseeintopf "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	Wildheidelbeer-Joghurt	Hamburger Rote Grütze mit Sahne	Milch- Sahne Pudding	Rhabarber Kompott Joghurt Klecks	Bodenloses Küchlein (Quark, Mandarine) 1, 3, 7, C	Hausgemachter Schokopudding Sahnehaube 5, 6, 7, 8
7	7	7	7	7		
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

Ⓐ mit Antioxidationsmittel;
Ⓑ mit Konservierungsstoffen;
Ⓒ mit Farbstoffen; Ⓞ mit Süßungsmittel; Ⓠ enthält eine Phenylalaninquelle; Ⓡ mit Geschmacksverstärker; Ⓢ mit Phosphat; Ⓣ geschwefelt; Ⓤ gewachst; Ⓥ geschwärzt; Ⓦ Oberfläche mit Natamycin behandelt; Ⓧ mit Chinin; Ⓩ mit Coffein; ⓐ mit Alkohol