

Name:

Speiseplan – 23.02. – 01.03.26 KW 9

Tour:

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Rinder- Möhren- Bolognese Vollkorn Spaghetti 	Geschnetzeltes vom Schwein Markerbsen in Rahm Kartoffeln 	Herhaftes Wurstgulasch (Paprika, Tomate) Nudeln 	Geflügelragout Mischgemüse (Wurzeln, Erbsen) Kartoffeln 	Seelachs paniert mit gestoßenen Kartoffeln, dazu Blumenkohl 	Weißkohl Rouladen mit Hackfleischfüllung Bratensoße Petersilienkartoffeln 	Schweinekrusten- braten Bratensoße Steckrüben Petersilienkartoffeln 
1, 9	7, 9	1, 9, 10, A, B	7, 9	1, 3, 4, 7, 9	1, 3, 7, 9	7, 9
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Keulen vom Landgockel Bratensoße Erbsen und Wurzeln Salzkartoffeln  	Ernte-Gulasch- Eintopf (Rinderkeule Sauerkraut Paprika Kartoffeln) 	Hahnenfilet paniert Blumenkohl Rahmsoße Kartoffeln 	Schweineschnitzel paniert Soße Bohnen Petersilienkartoffeln 	Szegediner Gulasch (Sauerkraut, Schmand) Petersilienkartoffeln 		
7, 9	7, 9, A, B	1, 3, 7, 9, C	1, 3, 7, 9, C	7, 9		
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Buttermilch- Orangen- Suppe Grießklößen 	Kohlrabi- Spinat- Kartoffel-Auflauf Sonnenblumenkerne Gurkensalat 	Lasagne mit Gemüsefüllung (Karotte, Zucchini Erbse, Tomate) 	Zucchini- Schmelzkäse- Suppe Vollkornbrötchen 	Steckrübengratin Gouda Kartoffeln Tomatensalat 		
1, 3, 7 C	1, 3, 7, 9	1, 3, 6, 7, 9	1, 7, 9, 11, C			
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Zitronen Joghurt	Bananen Joghurt mit Streuseln	Birne	Mandarinenquark Schokostreusel	Käsekuchen Creme	Vanillepudding Schokosoße	Pistazien Pudding Sahne
7	6, 7		7	7	5, 6, 7, 8 C	4, 7, 8 C
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

De
KOLLUNDER

DIE ROLLENDE GENUSSMANUFAKTUR

Regional ⬤ Frisch ⬤ Kreativ ⬤ Lecker ☎ 04843 20130 📩 www.de-kollunder.de