

De Kollunder GbR Löwenstedter Str. 18 25855 Haselund
Tel.: 04843-20130 Fax.: 04843- 27222 E-Mail: info@apjc.de
S P E I S E P L A N vom 21.01.19 bis zum 27.01.19 - 4. Woche
Wir bitten um Rückgabe der Speisepläne bis zum Freitag, den 11.01.2019



	Anzahl	1. Hauptgericht „immer ohne Schweinefleisch“	Anzahl	2. Hauptgericht	Anzahl	Vegetarisches Hauptgericht	Anzahl	Dessert	Obst bitte an- kreuzen
Mo 21.01.		Paniertes Filet von der Henne an Blumenkohl mit Soße & Kartoffeln 1,3,7		Würstchengulasch mit Makkaroni 1,A,B,G ←		Erdapfel-Gemüse-Gulasch (Kohlrabi, Bohnen) 7		Zitronenjoghurt 7 ←	
Di 22.01.		Rinder-Hackfleisch-Gemüse-Kartoffelpüree-Auflauf (Pastinaken, Porree, Tomaten) 7		Kotelet vom Schwein mit Rosenkohl und Salzkartoffeln 9 ←		Gemüse Eintopf mit Käseklößen und Vollkornbrötchen 1,7,9 ←		Mandarinenquark mit Schokoraspeln 7 ←	
Mi 23.01.		Rindergemüsegulasch (Champignon, Zucchini) mit Kartoffeln und Salat mit Zitronendressing 1,9		Salamipizza mit Mais und Mozzarella 1,7 ←		Bolognese von roten Linsen mit Vollkornnudeln 1,9 ←		Panna Cotta mit Fruchtsoße 7 ←	
Do 24.01.		Hokifilet (Wels) auf Gemüsestreifen mit Dillsoße und Salzkartoffeln 1,4,7 ←		Geschnetzeltes vom Landschwein in Käse-Mayoransoße, dazu Erbsen & Wurzeln und Kartoffeln 1,7,9		Fliederbeersuppe mit Grießklößen 1,3 ←		Käsekuchencreme 7 ←	
Fr 25.01.		Geschmorte Weißkohl-Hackpfanne mit Salzkartoffeln 1,9 ←		Köttbular vom Landgockel mit rustikalen Karotten und Kartoffelpüree 1,3,7 ←		Blumennkohl-Käse-Medaillon mit Kartoffelpüree, dazu Eichblattsalat mit Preiselbeerdressing 1,3,7		Apfelkompott mit Vanillesahne 7 ←	
Sa 26.01.		Erdapfel-Rind-Eintopf, dazu ein Vollkornbrötchen 1,7		Grünkohl mit Kassler, dazu süße Röstkartoffeln 9,10,A,B		Tortellini-Auflauf 1,3,7 ←		Kaffeecreme 7 ←	
So 27.01.		Rindertafelspitz auf Erbsen & Wurzeln mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln 1,7		Fischaufwurf mit Gemüse (Tomaten, Blumenkohl, Brokkoli) und Dillkartoffeln 4,7		Champignonragout mit Kartoffelklößen, Brechbohnsalat 1,3,7 ←		Bayrische Creme mit Schokoladekor 7 ←	

*Änderungen vorbehalten

Name:			Hdz.:	
--------------	--	--	--------------	--

Legende 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

Legende Allergene: (1) = Glutenhaftes Getreide; (2) = Krebstiere; (3) = Eier; (4) = Fische; (5) = Erdnüsse; (6) = Sojabohnen ;(7) = Milch; (8) = Schalenfrüchte; (9) = Sellerie; (10) = Senf; (11) = Sesamsamen;(12) = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l; (13) = Lupine; (14) = Weichtiere

Bitte die Essensbox mit dem gereinigten Geschirr dem Fahrer mitgeben. Vielen Dank!



S P E I S E P L A N vom 28.01.19 bis zum 03.02.19 - 5. Woche

Wir bitten um Rückgabe der Speisepläne bis zum Freitag, den 18.01.2019

	Anzahl	1. Hauptgericht „immer ohne Schweinefleisch“	Anzahl	2. Hauptgericht	Anzahl	Vegetarisches Hauptgericht	Anzahl	Dessert	Obst bitte an- kreuzen
Mo 28.01.		Seelachsfilet mit Senfsoße, Petersilienkartoffeln und Gurken-Dill-Salat 1,4,7,9,10 ←		Ragout vom Schwein mit Karotten und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln 7,9 ←		Gemüse-Pilz-Pfanne (Champignons,Erbsen, Wurzeln) in Käse- Sahne-Soße, Nudeln 1,7		Kirschjoghurt 7 ←	
Di 29.01.		Filet von Hahn mit Senf- Kräuterkruste, Blattspinat & Kartoffeln 1,3,9,10		Rindergeschnetzeltes „Art Stroganoff“ (Champignons,Gurke) mit Bohnen & Kartoffeln 5,9,12,13		Dampfnudeln mit Kirschoße 1,3,7 ←		Brombeer- Bananen-Joghurt 7 ←	
Mi 30.01.		Rinder-Gemüse-Lasagne (Möhre,Brokkoli,Erbsen, Mais, Zucchini) 1,3,7,9 ←		Schnitzel vom heimischen Schwein mit Salzkartoffeln, Wirsing in Rahm und Bratensoße 1,3,7,9		Kartoffelpizza mit Zucchini,Tomaten und Paprika, dazu Möhrensalat 1,7		Schokoladen- Pudding mit Sahnehaube 7 ←	
Do 31.01.		Geflügelwiener Würstchen mit gestovten Kartoffeln, Erbsen und Fingermöhren 7,9,A,B,G		Deftige Erbsensuppe (Wurzeln,Sellerie,Lauch) mit Kasseler 9,10,A,B ←		Gnocchi mit buntem Gemüse (Champignon, Erbsen,Frühlingslauch) und Tomatensoße 1,3,9		Amrumer Himmelreich (Apfel, Quark) 7 ←	
Fr 01.02.		Hähnchenschenkel mit Buntem Reis (Mais, grüne Bohnen) und Tomatensoße 9		Geschnetzeltes vom Landschwein mit Champignons & Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln 1,9		Rotes Linsengemüse (Karotten,Pastinake) auf Spätzle 1,3,7,9 ←		Milchreis mit Fruchtklecks 7 ←	
Sa 02.02.		Paniertes Hähnchenfilet mit Salzkartoffeln, dazu Kaisergemüse und Sauce Hollandaise 1,7		Herzhaftes „Angeliter“ Steckrübenmus mit Kochwurst, dazu Rote Beete 9,10,A,B		Kartoffel-Zucchini- Auflauf mit Sonnenblumenkernen 7,9 ←		Kleines Quark- Küchlein mit Mandarinen 1,7 ←	
So 03.02.		Schollenfilet auf Dill- Schmorgurken, dazu Kartoffelstampf 1,4,7 ←		Schweinenackenbraten mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln 1,9 ←		Hausgemachter Flammkuchen mit Sauerrahm,Tomaten und Lauch, dazu ein Gartensalat 1,7		Zitronen- Melisse-Mousse 7 ←	

*Änderungen vorbehalten

Name:				Hdz.:	
--------------	--	--	--	--------------	--

Legende 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

Legende Allergene:(1) = Glutenhaftes Getreide; (2) = Krebstiere; (3) = Eier; (4) = Fische; (5) = Erdnüsse; (6) = Sojabohnen ;(7) = Milch; (8) = Schalenfrüchte; (9) = Sellerie; (10) = Senf; (11) = Sesamsamen;(12) = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l; (13) = Lupine); (14) = Weichtiere

Bitte die Essensbox mit dem gereinigten Geschirr dem Fahrer mitgeben. Vielen Dank!

De Kollunder GbR Löwenstedter Str. 18 25855 Haselund
Tel.: 04843-20130 Fax.: 04843- 27222 E-Mail: info@apjc.de
S P E I S E P L A N vom 04.02.19 bis zum 10.02.19 - 6. Woche
Wir bitten um Rückgabe der Speisepläne bis zum Freitag, den 25.01.2019



	An- zahl	1. Hauptgericht „immer ohne Schweinefleisch“	An- zahl	2. Hauptgericht	An- zahl	Vegetarisches Hauptgericht	An- zahl	Dessert	Obst bitte an- kreuzen
Mo 04.02.		Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Bohnensalat & Salzkartoffeln 4,7		Gebackener Leberkäse mit Sauerkraut und Kartoffelstampf 1,7,9		Blumenkohlsuppe mit Rucollapesto, dazu ein Brötchen 1,7		Panna Cotta mit Heidelbeersoße 7 ←	
Di 05.02.		Rinderfrikadellen mit Kartoffelpüree, dazu Rote Beete-Apfel-Salat 1,3,7,9		Kartoffel-Hack-Zucchini- Auflauf 7,9 ←		Vege. Geschnetzeltes auf Eiweißbasis mit Brokkoli & Reis 1,3,6,7		Milch-Grieß- Creme mit Fruchtsoße 1,7	
Mi 06.02.		Putengeschnetzeltes mit Zucchini und Tomate, dazu Vollkorn- Basilikum-Nudeln 1,9		Blumenkohlcurry mit Rostbratwürstchen und Kräuterreis, dazu Salat mit Zitronen-Honig-Dressing 7,9		Makkaroni mit Spinatsoße und Streukäse 1,3,7 ←		Pflaumengrütze mit Zimt und Vanillesoße 7 ←	
Do 07.02.		Szegediner Gulasch(Rind) mit Kartoffeln von „Kartoffel Lorenzen“ 7,9,10 ←		Backfisch mit Kartoffelstampf, Dillsoße und Gurkensalat in Joghurt 1,3,4,7,10		Schupfnudel-Tomaten- Frühlingszwiebel- Pfanne 1,7 ←		Zitronen-Quark- Speise 7 ←	
Fr 08.02.		Gegrilltes Hennenfilet auf gestoßtem Wirsing, dazu Salzkartoffeln 9		Schweinegeschnetzeltes mit rustikalen Karotten und Kartoffeln 1,7,9		Buttermilchsuppe mit Grießklößen 1,3,7 ←		Apfel-Nuss- Dessert 7,8 ←	
Sa 09.02.		Herzhafte Grünkohlsuppe mit Kochwursteinlage 9,10,A,B ←		Zucchini-Kartoffelaufauf mit Räucherlachs 3,7,9 ←		Blumenkohl-Käse- Medaillon, dazu Kartoffelmus und Wurzel-Apfel-Salat 1,5,7,8		Buttermilchgelee mit Orangen und Kokosflocken 7 ←	
So 10.02.		Putenbraten mit Leipziger Allerlei und heimischen Kartoffeln 1,9,10 ←		Burgunderbraten vom Schwein mit Leipziger Allerlei und heimischen Kartoffeln 1,9		Gemüsefrikadelle mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln 1,5,7,8		Fruchtiger Ebly mit Himbeeren 1,7 ←	

*Änderungen vorbehalten

Name:			Hdz.:	
--------------	--	--	--------------	--

Legende 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

Legende Allergene: (1) = Glutenhaftes Getreide; (2) = Krebstiere; (3) = Eier; (4) = Fische; (5) = Erdnüsse; (6) = Sojabohnen ;(7) = Milch; (8) = Schalenfrüchte; (9) = Sellerie; (10) = Senf; (11) = Sesamsamen;(12) = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l; (13) = Lupine); (14) = Weichtiere

Bitte die Essensbox mit dem gereinigten Geschirr dem Fahrer mitgeben. Vielen Dank!

De Kollunder GbR Löwenstedter Str. 18 25855 Haselund
Tel.: 04843-20130 Fax.: 04843- 27222 E-Mail: info@apjc.de
S P E I S E P L A N vom 11.02.19 bis zum 17.02.19 - 7. Woche
Wir bitten um Rückgabe der Speisepläne bis zum Freitag, den 01.02.2019



	Anzahl	1. Hauptgericht „immer ohne Schweinefleisch“	Anzahl	2. Hauptgericht	Anzahl	Vegetarisches Hauptgericht	Anzahl	Dessert	Obst bitte an- kreuzen
Mo 11.02.		Marinierte Putenbrust- Filets mit buntem Gemüseris (Erbsen, Champignons, Tomate, Mais) 9		Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Pilzen & Kartoffeln 1,7,9 ←		Gemüseintopf „Schnüsch Art“ (Bohnen, Erbsen, Karotten, Kohlrabi), Vollkornbrötchen 1,7		Bananenjoghurt 7 ←	
Di 12.02.		Ragout vom Husumer Rind mit Champignons, Paprika & Kartoffeln 1,8,9		Fruchtige Tomatensuppe mit Rinderhackbällchen 1,3 ←		Gemüseköttbular in Sahnesoße mit Kartoffelpüree 1,3,7,8,9		Vanillepudding mit Himbeersoße 7 ←	
Mi 13.02.		Fusilli Nudeln mit Tomaten-Rinderhack- Gemüse-Soße 1,9		Bauernfrühstück mit magerem Rauchspeck, Brechbohnsalat 3,7		Spinat-Kartoffel- Auflauf mit Fetakäse 3,7 ←		Hamburger Rote Grütze mit Sahne 7 ←	
Do 14.02.		Bunte Hähnchenpfanne (Erbsen, Möhren, Paprika) mit Kartoffeln 7,9 ←		Rinderfrikadellen (mit Sonnenblumenkernen und Paprika) mit Bohnen- Tomatengemüse und Couscous 1,3		Vanille-Milchreis mit Himbeeren 7 ←		Apfel (Holsteiner Cox) ←	
Fr 15.02.		Überbackenes Fischfilet mit Tomaten-Zucchini- Füllung und Kartoffelstampf 4,7,9		Lebergeschnetzeltes in herzhafter Apfel- Zwiebelsoße, dazu Petersilienkartoffeln 7,9		Senfeier mit Kartoffeln, dazu Möhrensalat 3,7,10 ←		Fruchtjoghurt 7 ←	
Sa 16.02.		Hühner-Nudel-Eintopf 1,3,9 ←		Erbsen-Kartoffel-Püree mit feinen Wurzeln und Bärlauch-Puten-Streifen 7 ←		Überbackener Blumenkohl-Brokkoli- Kartoffelaufbau mit Käsesoße, dazu bunter Salat (Gurke, Tomate) 7		Birnenquark 7 ←	
So 17.02.		Cevapcici (Rinderfrikadellen) mit Kartoffelstampf und Krautsalat 1,3,7		Schweinekrustenbraten mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln 1 ←		Champignonrisotto, dazu Krautsalat 7 ←		Erdbeerpudding 7 ←	

*Änderungen vorbehalten

Name:			Hdz.:	
--------------	--	--	--------------	--

Legende 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

Legende Allergene: (1) = Glutenhaftes Getreide; (2) = Krebstiere; (3) = Eier; (4) = Fische; (5) = Erdnüsse; (6) = Sojabohnen; (7) = Milch; (8) = Schalenfrüchte; (9) = Sellerie; (10) = Senf; (11) = Sesamsamen; (12) = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l; (13) = Lupine; (14) = Weichtiere

Bitte die Essensbox mit dem gereinigten Geschirr dem Fahrer mitgeben. Vielen Dank!



Zur Information:

Falls Sie die Speise nicht sofort verzehren, sollte diese im Kühlschrank aufbewahrt und vor dem Verzehr gut erhitzt werden.

Hinweis:

Beachten Sie bitte, dass alle die von uns ausgelieferten Gerichte mit Jodsalz und auf Wunsch diabetikergerecht zubereitet werden können. Für Rückfragen stehen Ihnen jederzeit gerne unsere Küchenmitarbeiter zur Verfügung – Tel. 04843 20130 -.

Preisänderung ab dem 01.02.2019

Diät/Normalkost oder Essen in Gemeinschaft	<u>6,00 Euro</u>	* täglich frisch gekocht
Nachspeise oder Obst	1,00 Euro	* Sonderwünsche möglich
zzgl. Tagespauschale / Haushalt o. ä. / pro Lieferung im Umkreis von 25 km	1,00 Euro	

Legende 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

Legende Allergene:(1) = Glutenhaftes Getreide; (2) = Krebstiere; (3) = Eier; (4) = Fische; (5) = Erdnüsse; (6) = Sojabohnen ;(7) = Milch; (8) = Schalenfrüchte;
(9) = Sellerie; (10) = Senf; (11) = Sesamsamen;(12) = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l; (13) = Lupine);
(14) = Weichtiere

Bitte die Essensbox mit dem gereinigten Geschirr dem Fahrer mitgeben. Vielen Dank!