

Kinder Speiseplan 23.03.26 – 29.03.26 KW 13

Name:

Tour:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Donald Duck Geschnetzeltes „Züricher Art“ (Champignons, Zwiebeln), dazu Salzkartoffeln 	Lotti Karotti Holländer Eintopf (Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln) Kochwurst 	Power Kau Rindergulasch, mit Erbsen und Wurzeln dazu Salzkartoffeln 	Bongo Menu Gefüllte Frikadellen mit Paprika und Sonnenblumenkernen, dazu Tomatensoße, Couscous und Krautsalat 	Freibeuter Teller Seelachs im Backteig Remouladensoße und Röstkartoffel 
	7, 9 Anzahl:	9, 10, A, B Anzahl:	9 Anzahl:	1, 3, 9 Anzahl:	1, 3, 4, 7, 10, A, B Anzahl:
Menü 02	Hexentopf Kichererbsen- Topf (Blumenkohl, Paprika), dazu Vollkornbrötchen 	Dünenläufer Rührei Rahmspinat Kartoffeln 	Wald Spaziergang Gemüse-Pilz- Pfanne (Champignons Erbsen- Wurzeln) Käse-Sahne-Sauce BIO-Vollkornnudeln 	Fliegender Holunder Fliederbeersuppe mit frischen Äpfeln und Grießklößen 	Garten Spaß Blumenkohl- Brokkoli- Kartoffelauflauf mit Gouda 
	1, 7, 9, 11 Anzahl:	3, 7 Anzahl:	1, 6, 7, C Anzahl:	1, 3, 7 A Anzahl:	7, 9 Anzahl:
Dessert	Orangenquark mit Banane 	Cremiger Milchreis Pflaumensoße 	Zitronen- Quark-Speise 	Kirschkompott mit Joghurtsahne 	Mango Joghurt 
	7 Anzahl:	7 Anzahl:	7 Anzahl:	7 Anzahl:	7 Anzahl:

Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Tomatensoße  1, 9

Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
---------	---------	---------	---------	---------

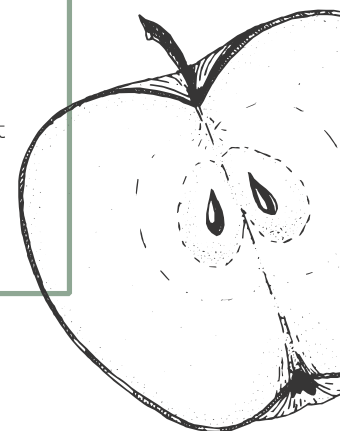
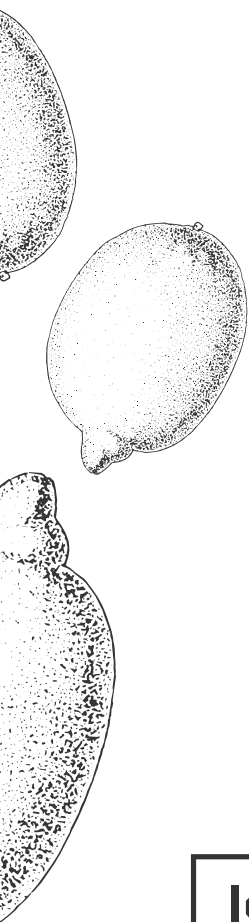
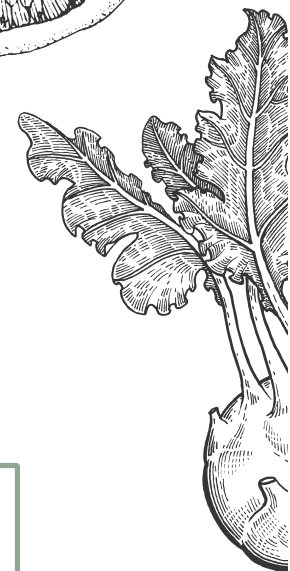
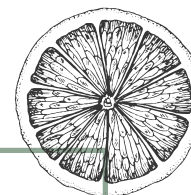
Menüs die sich in einen 4 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

 vegetarisch  Fisch  Geflügel  Schwein  Rind



Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund
 info@de-kollunder.de
 04843 20130
 04843 27222
 WWW.DE-KOLLUNDER.DE





Preise

Hauptgericht 04,10/4,95 €

Nachspeise 01,00/1,50 €

Lieferung 00,00 €

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