












Kinder Speiseplan 20.04. – 26.04.26 KW 17

Name: _____

Tour: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Schweineschnitzel paniert Soße Bohnen Petersilienkartoffeln  1, 3, 7, 9, 10,11 Anzahl:	Schla'wiener Geflügelwiener mit gestovten Kartoffeln, dazu Mischgemüse (Bohnen, Blumenkohl, Erbsen)  6, 7, 9, 10, a, b, g Anzahl:	Seeluft Menu Seelachs gedünstet, dazu Petersiliensoße, Spinat und Salzkartoffeln  4, 7, 9 Anzahl:	Hackbällchen Toskana (Tomatensauce Mozzarella) Reis  1, 9, A, B Anzahl:	Kung Fu Menü Pute süß-sauer (Paprika, Ananas) Vollkorn Reis  1, 3, 7, 9, c Anzahl:
Menü 02	Süße Apfel- Zimt-Lasagne  1, 3, 7, c Anzahl:	Meister Lampe Linsengemüse mit Pastinake und Möhren, dazu Spätzle und Wurzelsalat  1, 3, 7, 9 Anzahl:	Abschlag Vegetarische Köttbullar in Tomatensoße, dazu BIO-Vollkornnudeln  1, 3, 9 Anzahl:	Omas Mehlbüdel Mehlbeutel mit Blaubeersoße  1,3,7,c Anzahl:	Mammamia Pizza "Art Margherita" mit Tomaten, Mozzarella und Pesto  1, 5, 7, 8 Anzahl:
Dessert	Limetten-Quark-Creme 7 Anzahl:	Quark mit Erdbeeren 7 Anzahl:	Amrumer Himmelreich (Vanillepudding, Quark, Apfel) 7, a, c Anzahl:	Johannisbeer-Kaltschale Sahnehaube 7 Anzahl:	Stracciatella Joghurt 6, 7 Anzahl:

Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Tomatensoße  1, 9

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

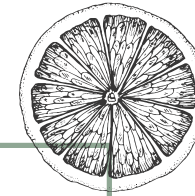
Menüs die sich in einen 4 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

 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