












Kinder Speiseplan 18.05. – 24.05.26 KW 21

Name: _____

Tour: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Gänseblümchen Teller Lauch- Hack- Schmelzkäse Suppe, dazu ein Vollkornbrötchen  1, 7, 9, 11, c	Schla'wiener Geflügelwiener mit gestovten Kartoffeln, dazu Mischgemüse (Bohnen, Blumenkohl, Erbsen)  6, 7, 9, 10, a, b, g	Seeluft Menu Seelachs gedünstet, dazu Petersiliensoße, Spinat und Salzkartoffeln  4, 7, 9	Hackbällchen Toskana (Tomatensauce Mozzarella) Reis  1, 9, A, B	Kung Fu Menü Pute süß-sauer (Paprika, Ananas) Vollkorn Reis  1, 3, 7, 9, c
Menü 02	Nudel Schlemmerei Schupfnudel Pfanne in Rahm, mit Erbsen, Tomaten und Frühlingslauch  1, 3, 7, 9	Omas Mehlbüdel Mehlbeutel mit Blaubeersoße  1, 3, 7 c	Abschlag Vegetarische Köttbullar in Tomatensoße, dazu BIO-Vollkornnudeln  1, 3, 9	Mammamia Pizza "Art Margherita" mit Tomaten, Mozzarella und Pesto  1, 5, 7, 8	Tortenschlacht Herzhafter Reiskuchen mit Gouda, dazu Erbsen und Wurzeln und Quark Dip  1, 3, 7
Dessert	Limetten-Quark-Creme 7	Quark mit Erdbeeren 7	Amrumer Himmelreich (Vanillepudding, Quark, Apfel) 7, a, c	Johannisbeer-Kaltschale Sahnehaube Anzahl: _____	Stracciatella Joghurt 6, 7

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



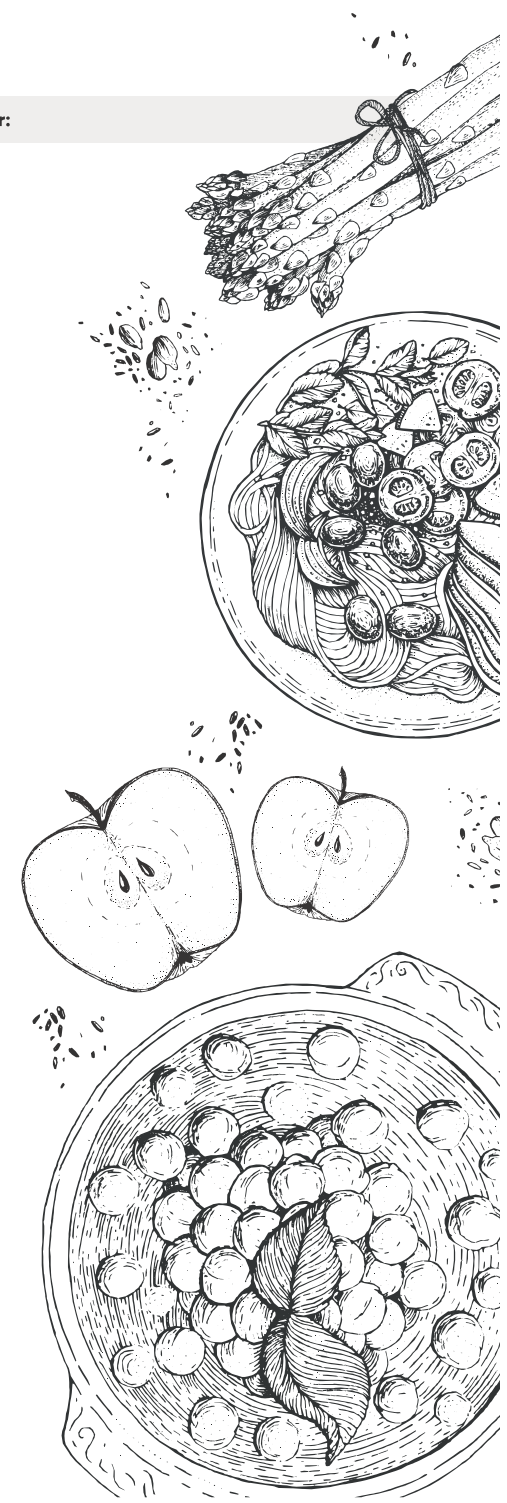
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

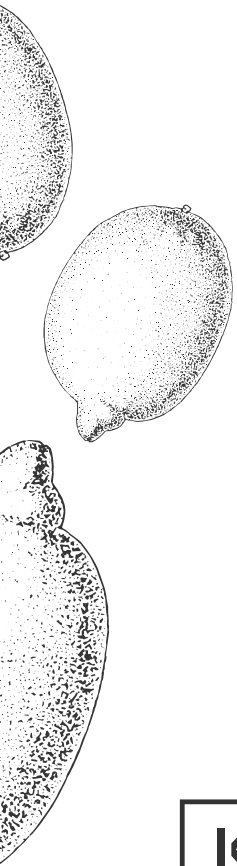
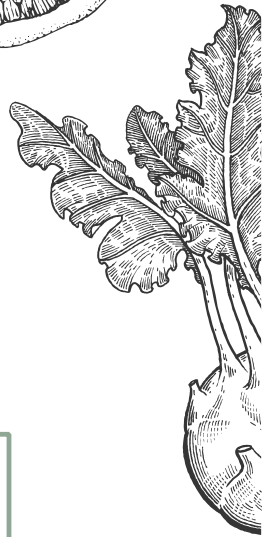
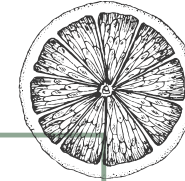
✉ info@de-kollunder.de

☎ 04843 20130

☎ 04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE





Preise

Hauptgericht 04,10/4,95 €

Lieferung 00,00 €

Nachspeise 01,00/1,50 €

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

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