Kinder Speiseplan 23.11 – 27.11.26 KW 48

Name:

Tour:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	**Anwurf** Rinderragout „Art Stroganoff“ (Champignons, Gewürzgurke) dazu Erbsen und Wurzeln und Kartoffeln 1, 3, 9, 10, D	**Robin Hood** Frikadellen, Kohlrabi Gemüse, mit Kartoffeln und feiner Soße 1, 3, 7, 9, 10	**Lecker Gnotschie** Gnocchi- Auflauf mit Putenschinken, Champignons und Tomaten 1, 3, 7, A, B	**Einwurf** Köttbullar in leichter Soße, dazu bunte Wurzeln und Kartoffeln 1, 3, 7, 9	**Klabauter Mann** Tilapia Filet in fruchtiger Orangen-Sahne- Soße, mit Vollkornreis und Gurken- Radieschen-Salat 1, 4, 7, 9
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	**Gute Laune Teller** Gemüseeintopf "Schnüsch Art" (Bohnen, Erbsen, Karotten, Kohlrabi), dazu ein Vollkornbrötchen 1, 7, 9, 11	**Coco Loco** Thailändisches Gemüsecurry (Paprika, Möhren, Zucchini) in Kokossoße, dazu Reis -	**Kartoffel-Reibekuchen** Apfelmus 1, 3, 7,	**Grünfink Teller** Käse-Spinat-Lasagne gebacken mit Gouda 1, 3, 7, 9	**Bunte Sommerwiese** Nudel- Gemüse-Auflauf (Paprika, Möhren, Zucchini, Kohlrabi) Tomatensoße 1, 3, 7, 9
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	Orangen Joghurt 7	Wildheidelbeer-Joghurt 7	Hamburger Rote Grütze mit Sahne 7	Milch- Sahne Pudding 7	Rhabarber Kompott Joghurt Klecks 7
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:

Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Bolognese Soße 1,9

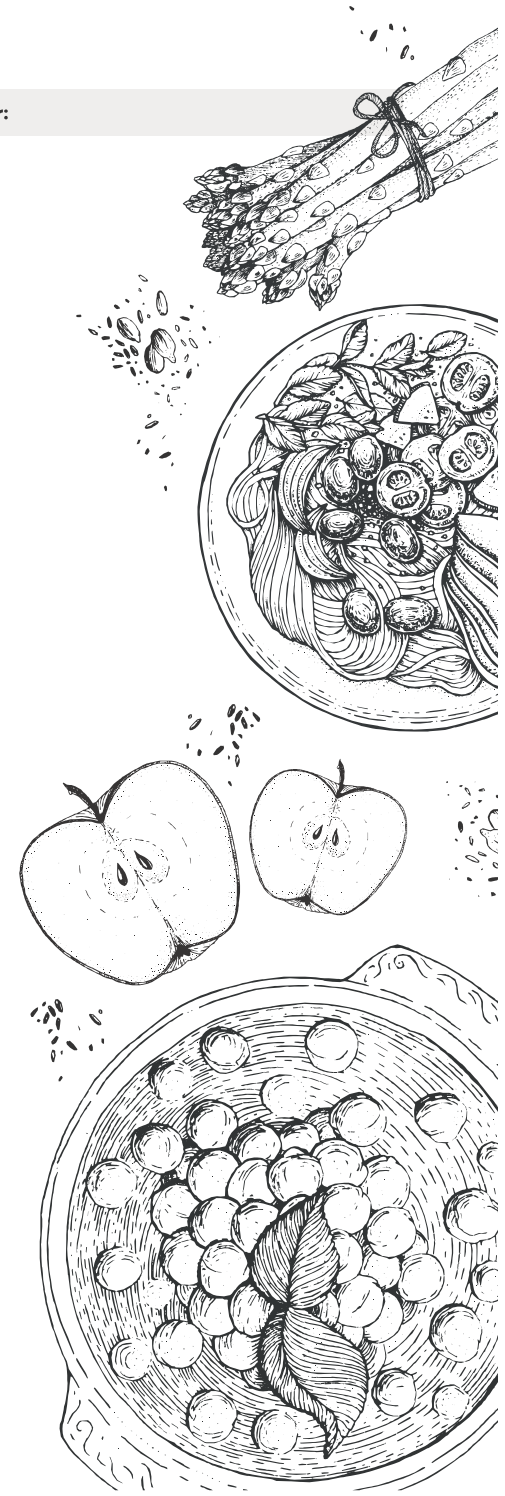
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:

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

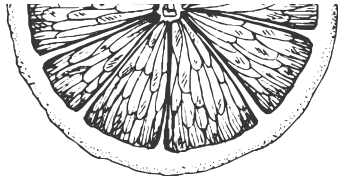
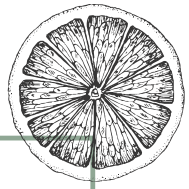
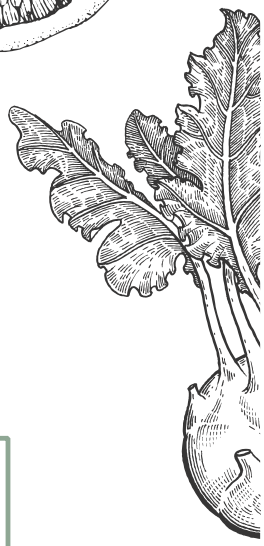
vegetarisch · Fisch · Geflügel · Schwein · Rind

De KOLLUNDER
DIE ROLLENDE GENUSSMANUFAKTUR

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

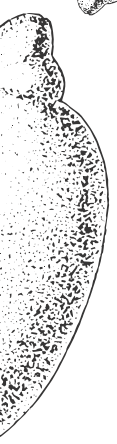




Preise

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