








Kinder Speiseplan 29.12.25 – 04.01.26 KW 1

Name:

Tour:

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---------|--|---|--|--|--|
| Menü 01 | <div>Gänseblümchen Teller Lauch- Hack- Schmelzkäse Suppe, dazu ein Vollkornbrötchen</div> <div></div> <div>1, 7, 9, 11, c</div> <div>Anzahl:</div> | <div>Schla'wiener Geflügelwiener mit gestovten Kartoffeln, dazu Mischgemüse (Bohnen, Blumenkohl, Erbsen)</div> <div></div> <div>6, 7, 9, 10, a, b, g</div> <div>Anzahl:</div> | <div></div> <div></div> <div></div> <div>Anzahl:</div> | <div></div> <div></div> <div></div> <div>Anzahl:</div> | <div>Kung Fu Menü Pute süß-sauer (Paprika, Ananas) Vollkorn Reis</div> <div></div> <div>1, 3, 7, 9, c</div> <div>Anzahl:</div> |
| Menü 02 | <div>Nudel Schlemmerei Schupfnudel Pfanne in Rahm, mit Erbsen, Tomaten und Frühlingslauch</div> <div></div> <div>1, 3, 7, 9</div> <div>Anzahl:</div> | <div>Meister Lampe Linsengemüse mit Pastinake und Möhren, dazu Spätzle und Wurzelsalat</div> <div></div> <div>1, 3, 7, 9</div> <div>Anzahl:</div> | <div></div> <div></div> <div></div> <div>Anzahl:</div> | <div></div> <div></div> <div></div> <div>Anzahl:</div> | <div>Wichtel Menü Auflauf von Blumenkohl, Brokkoli und Kartoffeln</div> <div></div> <div>7, 9</div> <div>Anzahl:</div> |
| Dessert | <div>Limetten-Quark-Creme</div> <div>7</div> <div>Anzahl:</div> | <div>Quark mit Erdbeeren</div> <div>7</div> <div>Anzahl:</div> | <div></div> <div></div> <div></div> <div>Anzahl:</div> | <div></div> <div></div> <div></div> <div>Anzahl:</div> | <div>Stracciatella Joghurt</div> <div>6, 7</div> <div>Anzahl:</div> |

Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Tomatensoße  1, 9

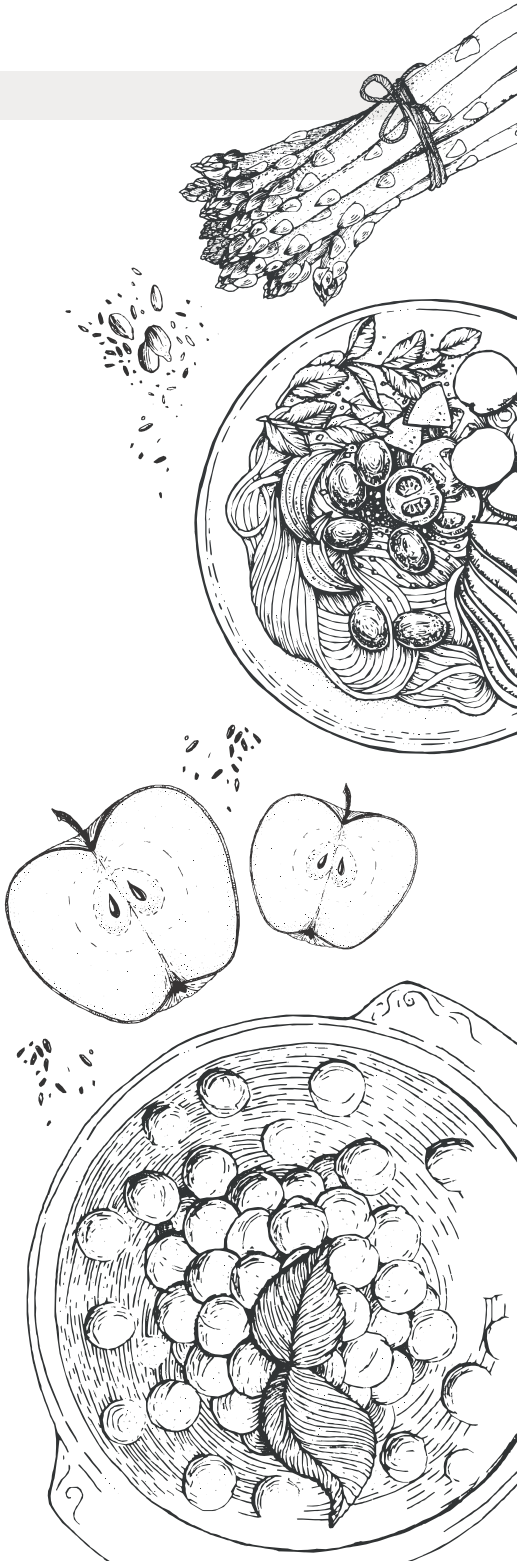
| | | | | |
|---------|---------|---------|---------|---------|
| Anzahl: | Anzahl: | Anzahl: | Anzahl: | Anzahl: |
|---------|---------|---------|---------|---------|

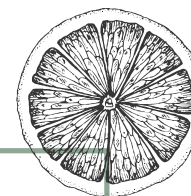
Menüs die sich in einen 4 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

 vegetarisch  Fisch  Geflügel  Schwein  Rind



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





Preise

Hauptgericht 03,60/4,40 €

Nachspeise 01,00 €

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

