

















# Kinder Speiseplan 03.03. – 07.03.25 KW 10

Name: \_\_\_\_\_

Tour: \_\_\_\_\_

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	<b>Seeluft Menü</b> Seehecht aus dem Dampf, mit Senfsoße, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat 	<b>Goldschürfer Teller</b> Hähnchennuggets mit Möhrengemüse in Rahm und Kartoffelpüree 	<b>Falscher Hase</b> Rinderhackbraten Bratensoße Bohnen Kartoffeln 	<b>Kraftpaket</b> Ragout vom Schwein (Champignons, Zwiebeln) Kaisergemüse und Kartoffeln 	<b>Garfields Leibspeise</b> Weißkohl- Hack-Lasagne Tomaten, Gouda Tomatensalat 
	4, 7, 9, 10 Anzahl:	1, 3, 7, 9 Anzahl:	1, 3, 7, 9, 10, C Anzahl:	7, 9, C Anzahl:	1, 3, 6, 7 Anzahl:
Menü 02	<b>Orient Express</b> Mildes Chili sin Carne con Bulgur (Paprika, Tomaten Mais, Kidneybohnen, Bulgur) 	<b>Tomaten Mark</b> Kartoffelgnocchi mit Paprika, Champignons und Erbsen, in Tomatensoße 	<b>Schmackofatz</b> Cremiger Vanille-Milchreis Kirsch- Soße 	<b>Eieiei</b> Senf Ei mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat 	<b>Bunter Frühling</b> Vegetarisches Gemüse- Kartoffel-Gulasch (Kartoffel, Kohlrabi Tomaten, grüne Bohnen) 
	1, 9 Anzahl:	1, 3, 9 Anzahl:	7 Anzahl:	3, 7, 9, 10 Anzahl:	7, 9 Anzahl:
Dessert	<b>Schwarzwälder- Kirsch-Joghurt</b> 	<b>Himbeerjoghurt</b> 	<b>Schokoladen Pudding mit Sahne</b> 	<b>Alabama Creme (Quark, Nüsse, Schokosplitter)</b> 	<b>Apfel „Elstar“</b> 
	6, 7 Anzahl:	7 Anzahl:	7 Anzahl:	1, 5, 7, 8 Anzahl:	Anzahl:

Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Soße, „Carbonara Art“ 1, 7, 9 A, B, C 

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

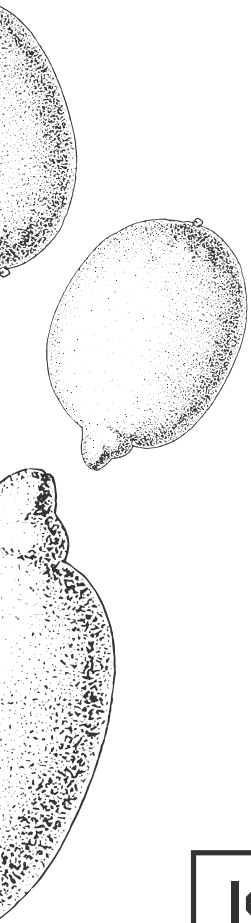
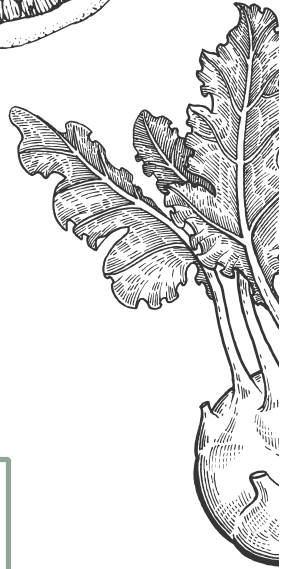
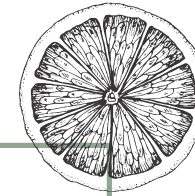
Menüs die sich in einen 6 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

 vegetarisch 
  Fisch 
  Geflügel 
  Schwein 
  Rind



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





## Preise

**Hauptgericht** 03,90/4,70 €  
**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

### 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](http://www.de-kollunder.de)