

Kinder Speiseplan 06.04. – 12.04.26 KW 15

Name:

Tour:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01		Piggeldy Geschnetzeltes vom Schwein mit Markerbsen und Kartoffeln 	Nudelschmaus Wurstgulasch mit Paprika in Tomatensoße, dazu Nudeln 	Gackerei Geflügelragout mit Mischgemüse (Wurzeln, Erbsen) und Kartoffeln 	Nemo Fischstäbchen mit gestovten Kartoffeln, dazu Blumenkohl 
Anzahl:		7, 9	1, 9, 10, A, B	7, 9	1, 3, 4, 7, 9
Menü 02		Frühlings Wiese Kohlrabi- Spinat- Kartoffel- Auflauf mit Sonnenblumenkernen Gurkensalat 	Konfetti Party Gemüselasagne (Karotten, Zucchini, Erbsen, Tomaten) 	Enten Teich Zucchini- Schmelzkäse- Suppe, dazu Vollkornbrötchen 	Rübli Teller Steckrüben- Kartoffel. Gratin, überbacken mit Gouda, dazu Tomatensalat 
Anzahl:		1, 3, 7, 9	1, 3, 6, 7, 9	1, 7, 9, 11 C	7, 9
Dessert		Bananen Joghurt mit Schoko Streuseln 	Birne 	Mandarinenquark mit Schokostreuseln 	Käsekuchen Creme 
Anzahl:		6, 7		7	7

Alternativgericht diese Woche: Tortellini mit Ricotta und Spinatfüllung dazu Sahnesoße  1, 3, 6, 7, 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



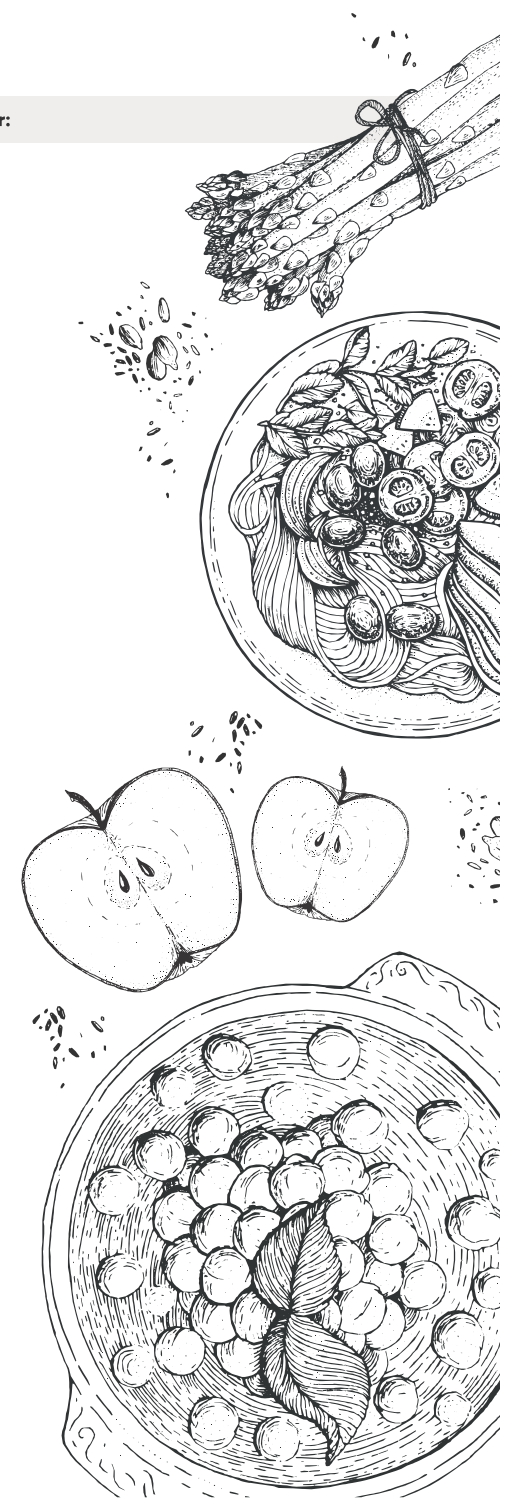
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

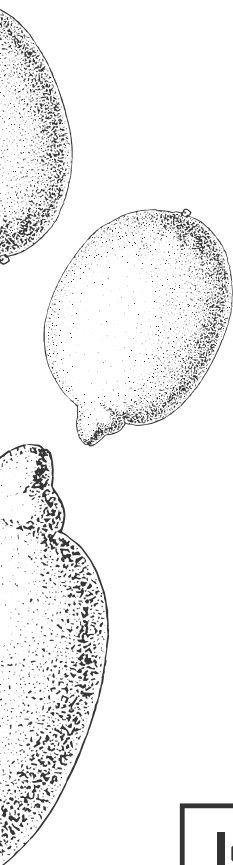
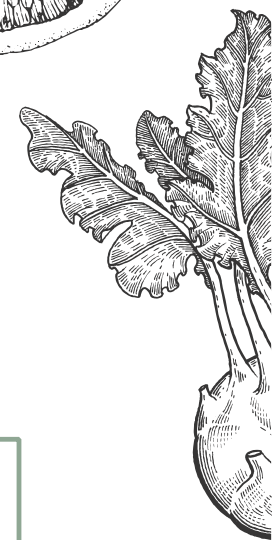
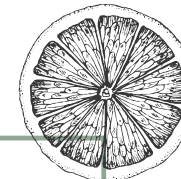
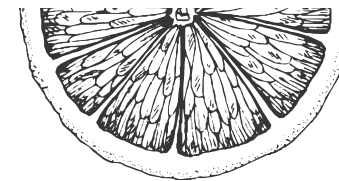
info@de-kollunder.de

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