












Kinder Speiseplan 07.04. – 11.04.25 KW 15

Name: _____

Tour: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Nudel König Rinder- Möhren- Bolognese Vollkorn Spaghetti 	Piggeldy Geschnetzeltes vom Schwein mit Markerbse 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 
	1, 9 Anzahl:	7, 9 Anzahl:	1, 9, 10, A, B Anzahl:	7, 9 Anzahl:	1, 3, 4, 7, 9 Anzahl:
Menü 02	Milch Mäuse Buttermilch- Orangen- Suppe Grießklößen 	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 
	1, 3, 7, C Anzahl:	1, 3, 7, 9 Anzahl:	1, 3, 6, 7, 9 Anzahl:	1, 7, 9, 11 C Anzahl:	7, 9 Anzahl:
Dessert	Zitronen Joghurt 7 Anzahl:	Bananen Joghurt mit Schoko Streuseln 6, 7 Anzahl:	Birne 7 Anzahl:	Mandarinenquark mit Schokostreuseln 7 Anzahl:	Käsekuchen Creme 7 Anzahl:

Alternativgericht diese Woche: Tortellini mit Ricotta und Spinatfüllung dazu Sahnesoße  1, 3, 6, 7, 9

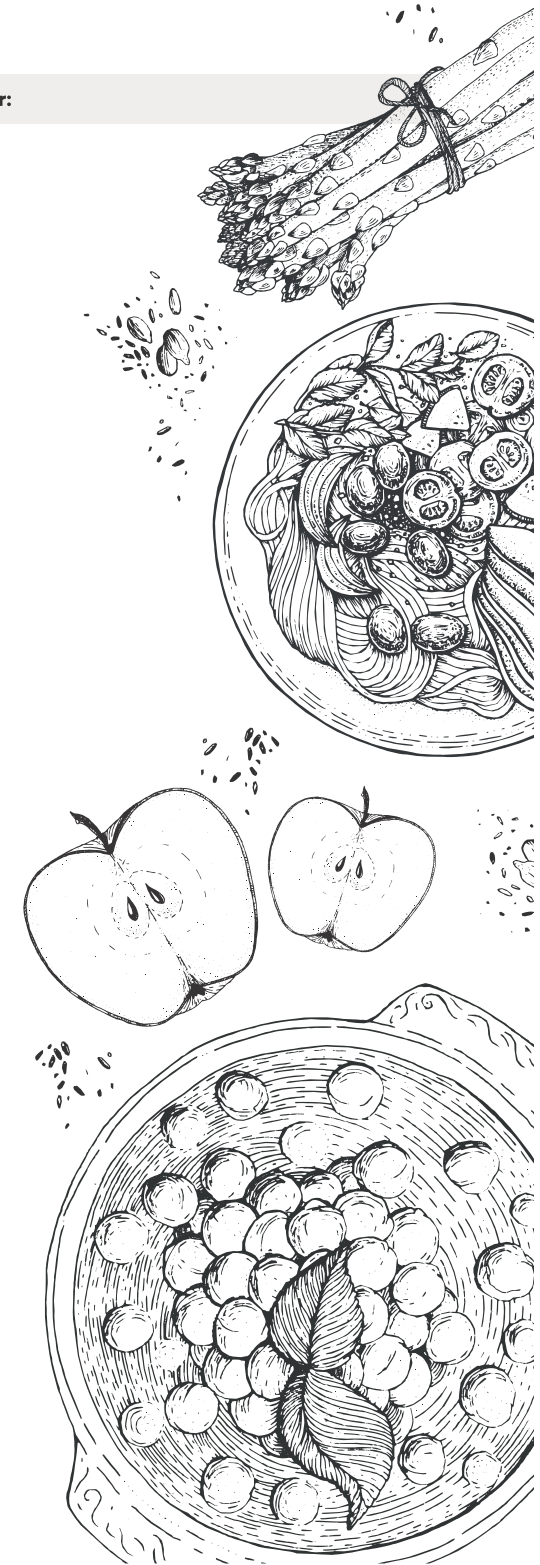
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
---------	---------	---------	---------	---------

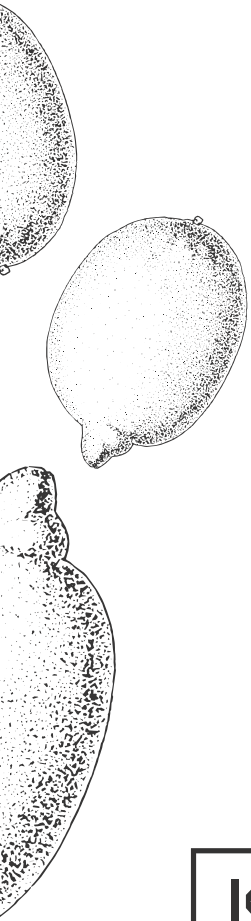
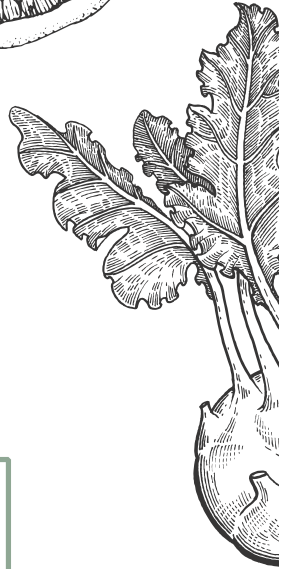
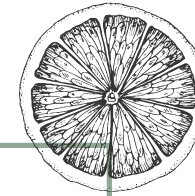
Menüs die sich in einen 4 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

 vegetarisch  Fisch  Geflügel  Schwein  Rind



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





Preise

Hauptgericht 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

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