














Kinder Speiseplan 21.04. – 25.04.25 KW 17

Name: _____

Tour: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01		Schla'wiener Geflügelwiener mit gestovten Kartoffeln, dazu Mischgemüse (Bohnen, Blumenkohl, Erbsen) 	Seeluft Menu Seelachs gedünstet, dazu Petersiliensoße, Spinat und Salzkartoffeln 	Hackbällchen Toskana (Tomatensauce Mozzarella) Reis 	Kung Fu Menü Pute süß-sauer (Paprika, Ananas) Vollkorn Reis 
	Anzahl:	Anzahl: 6, 7, 9, 10, a, b, g	Anzahl: 4, 7, 9	Anzahl: 1, 9, A, B	Anzahl: 1, 3, 7, 9, c
Menü 02		Meister Lampe Linsengemüse mit Pastinake und Möhren, dazu Spätzle und Wurzelsalat 	Abschlag Vegetarische Köttbullar in Tomatensoße, dazu BIO-Vollkornnudeln 	Omas Mehlbüdel Mehlbeutel mit Blaubeersoße 	Sahniges Kartoffelgratin (Emmentaler) Gurken- Joghurt- Salat 
	Anzahl:	Anzahl: 1, 3, 7, 9	Anzahl: 1, 3, 9	Anzahl: 1,3,7,c	Anzahl: 7, 9
Dessert		Quark mit Erdbeeren 	Amrumer Himmelreich (Vanillepudding, Quark, Apfel) 	Johannisbeer-Kaltschale Sahnehaube 	Stracciatella Joghurt 
	Anzahl:	Anzahl: 7	Anzahl: 7, a, c	Anzahl:	Anzahl: 6, 7

Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Tomatensoße  1, 9

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

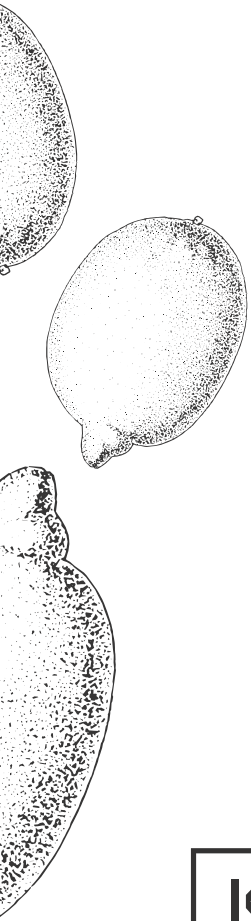
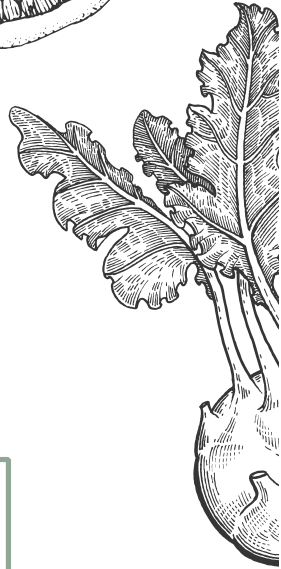
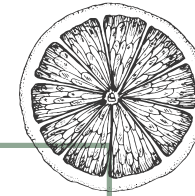


Menüs die sich in einen 4 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

 vegetarisch  Fisch  Geflügel  Schwein  Rind



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



Preise

Hauptgericht 03,90/4,70 €

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 GENUSSMANFAKTUR

Regional 📍 Frisch 🌿 Kreativ 🍴 Lecker 🍷 04843 20130 📞 www.de-kollunder.de