

Kinder Speiseplan 22.05.-26.05.2023 KW 21

Name:

Tour:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Seeluft Menü Seehecht aus dem Dampf, mit Senfsoße, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat  4, 7, 9, 10	Kleiner Indianer Rinder- Soja- Pfanne mit Paprika, und Sojasoße, dazu Reis  6, 9 B	Goldschürfer Teller Hähnchennuggets mit Möhrengemüse in Rahm und Kartoffelpüree  1, 3, 7, 9	Seeräuber Menü Buntbarsch mit Dillsoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln  4, 7, 9	Garfields Leibspeise Weißkohl- Hack- Lasagne Tomaten, Gouda Tomatensalat  1, 3, 6, 7
Menü 02	Orient Express Mildes Chili sin Carne con Bulgur (Paprika, Tomaten Mais, Kidneybohnen, Bulgur)  1, 9	Tomaten Mark Kartoffelnocchi mit Paprika, Champignons und Erbsen, in Tomatensoße  1, 3, 9	Schmackofatz Cremiger Vanille- Milchreis Kirsch- Soße  7	Sombrero Schmaus Kartoffeltortilla, dazu Wurzelsalat  3, 7	Bunter Frühling Vegetarisches Gemüse- Kartoffel- Gulasch (Kartoffel, Kohlrabi Tomaten, grüne Bohnen)  7, 9
Dessert	Schwarzwälder- Kirsch- Joghurt 6, 7	Himbeerjoghurt 7	Errötendes Mädchen  7 C	Gelbe Grütze (Pfirsich, Aprikose) mit Sahnehaube 7	Apfel „Elstar“
Obst /Salat	Anzahl: Anzahl Obst: Anzahl Salat: 7	Anzahl: Anzahl Obst: Anzahl Salat: 7	Anzahl: Anzahl Obst: Anzahl Salat: 7	Anzahl: Anzahl Obst: Anzahl Salat: 7	Anzahl: Anzahl Obst: Anzahl Salat: 7

Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Tomatensoße 1,9 

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.

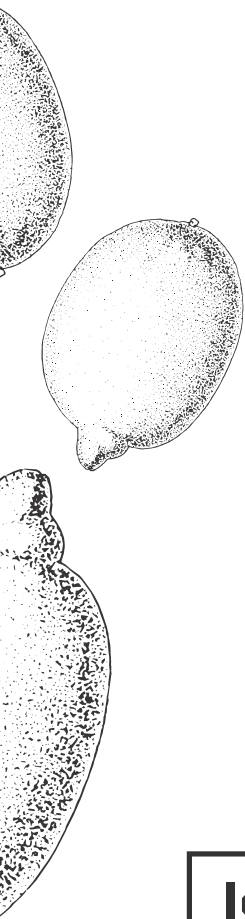
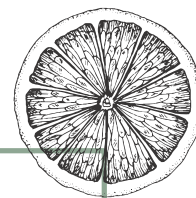
 vegetarisch  Fisch  Geflügel  Schwein  Rind



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

WWW.DE-KOLLUNDER.DE





Preise

Hauptgericht 3,60 €/4,40 €

Nachspeise 01,00 €

Tagesobst 01,00 €

Beilagensalat 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 und auf Wunsch diabetikergerecht zubereitet werden können.

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