









# Kinder Speiseplan 25.05. – 31.05.26 KW 22

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

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01		<b>Lotti Karotti</b> Holländer Eintopf (Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln) Kochwurst 	<b>Power Kau</b> Rindergulasch, mit Erbsen und Wurzeln dazu Nudeln 	<b>Stampf Mampf</b> Auflauf von Rind, Gemüse und Kartoffelpüree (Pastinake, Porree, Tomate) 	<b>Freibeuter Teller</b> Seelachs im Backteig Remouladensoße und Röstkartoffel 
Anzahl:		9, 10, A, B	9	7, 10	1, 3, 4, 7, 10, A, B
Menü 02		<b>Dünenläufer</b> Rührei Rahmspinat Kartoffeln 	<b>Abbelnasch</b> Süße Apfel- Zimt- Lasagne 	<b>Wald Spaziergang</b> Gemüse-Pilz- Pfanne (Champignons Erbsen- Wurzeln) Käse-Sahne-Sauce BIO-Vollkornnudeln 	<b>Garten Spaß</b> Blumenkohl- Brokkoli- Kartoffelauflauf mit Gouda 
Anzahl:		3, 7	1, 3, 7 C	1, 6, 7, C	7, 9
Dessert		Cremiger Milchreis Pflaumensoße 7	Zitronen- Quark- Speise 7	Kirschkompott mit Joghurtsahne 7	Mango Joghurt 7
Anzahl:		7	7	7	7

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

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



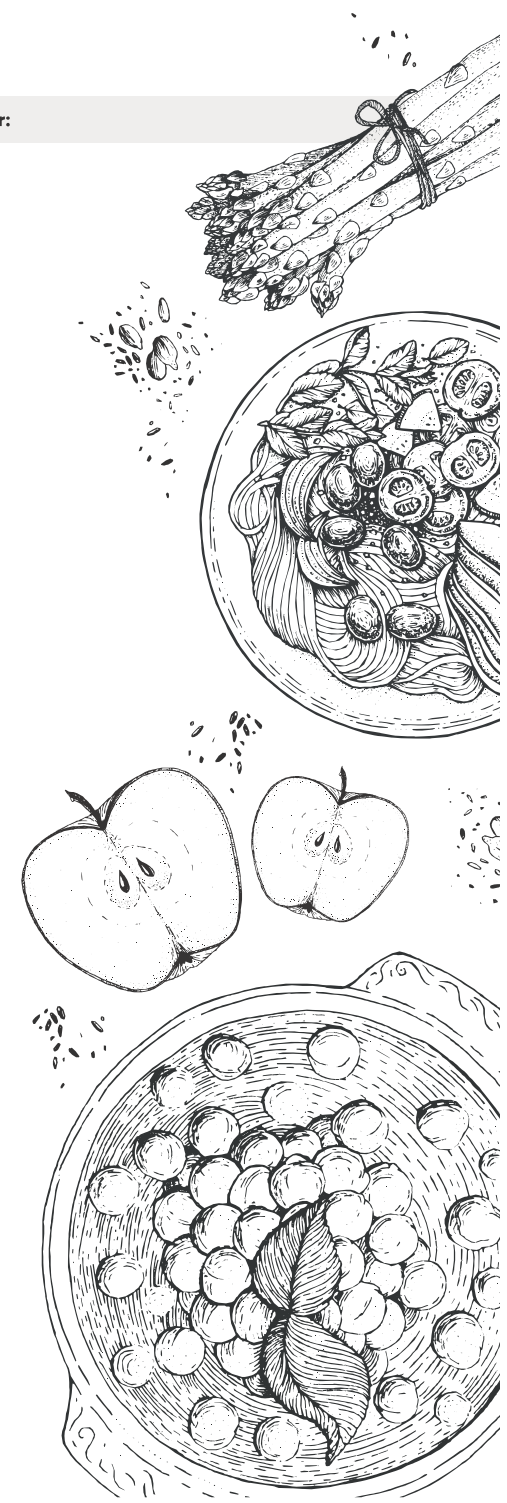
Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

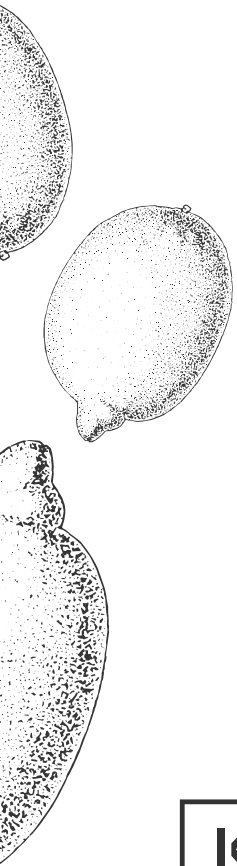
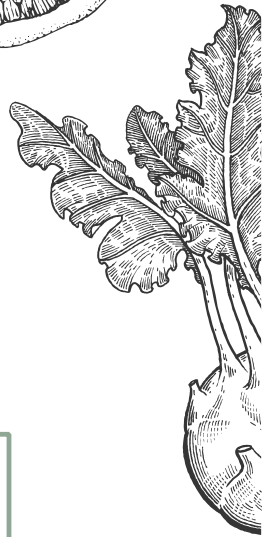
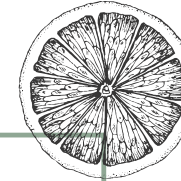
✉ info@de-kollunder.de

☎ 04843 20130

☎ 04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE





## Preise

**Hauptgericht** 04,10/4,95 €

**Lieferung** 00,00 €

**Nachspeise** 01,00/1,50 €

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