

Kinder Speiseplan 29.05.-02.06.2023 KW 22

Name:

Tour:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01		Gackerei Geflügelragout mit Mischgemüse (Wurzeln, Erbsen) und Kartoffeln 	Schla'wiener Geflügelwiener mit gestovten Kartoffeln, dazu Mischgemüse (Bohnen, Blumenkohl, Erbsen) 	Stampf Mampf Auflauf von Rind, Gemüse und Kartoffelpüree (Pastinake, Porree, Tomate) 	Schnitzel Jagd Schweineschnitzel paniert Soße Bohnen Salzkartoffeln 
		7, 9	6, 7, 9, 10 A, B, G	7, 10	1, 3, 7, 9 C
Menü 02	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
		Käpt'n Blaubeer Milchgrieß mit Blaubeersauce 	Rübli Teller Steckrüben- Kartoffel. Gratin, überbacken mit Gouda, dazu Tomatensalat 	Enten Teich Zucchini-Schmelzkäse- Suppe, dazu Vollkornbrötchen 	Tortenschlacht Herzhafter Reiskuchen mit Gouda, dazu Erbsen und Wurzeln und Quark Dip 
		1, 6, 7	7, 9	1, 7, 9, 11 C	1, 3, 7
Dessert	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
		Birne	Hamburger Rote Grütze mit Sahne	Mandarinenquark mit Schokostreuseln	Käsekuchen Creme
			7	7	7
Obst /Salat	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
	Anzahl Obst: Anzahl Salat:	Anzahl Obst: Anzahl Salat:	Anzahl Obst: Anzahl Salat:	Anzahl Obst: Anzahl Salat:	Anzahl Obst: Anzahl Salat:

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

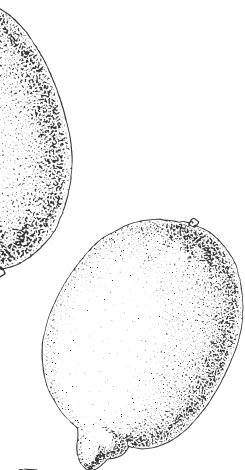
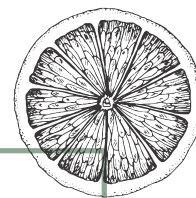
 vegetarisch  Fisch  Geflügel  Schwein  Rind



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