

Kinder Speiseplan 05.06.-09.06.2023 KW 23

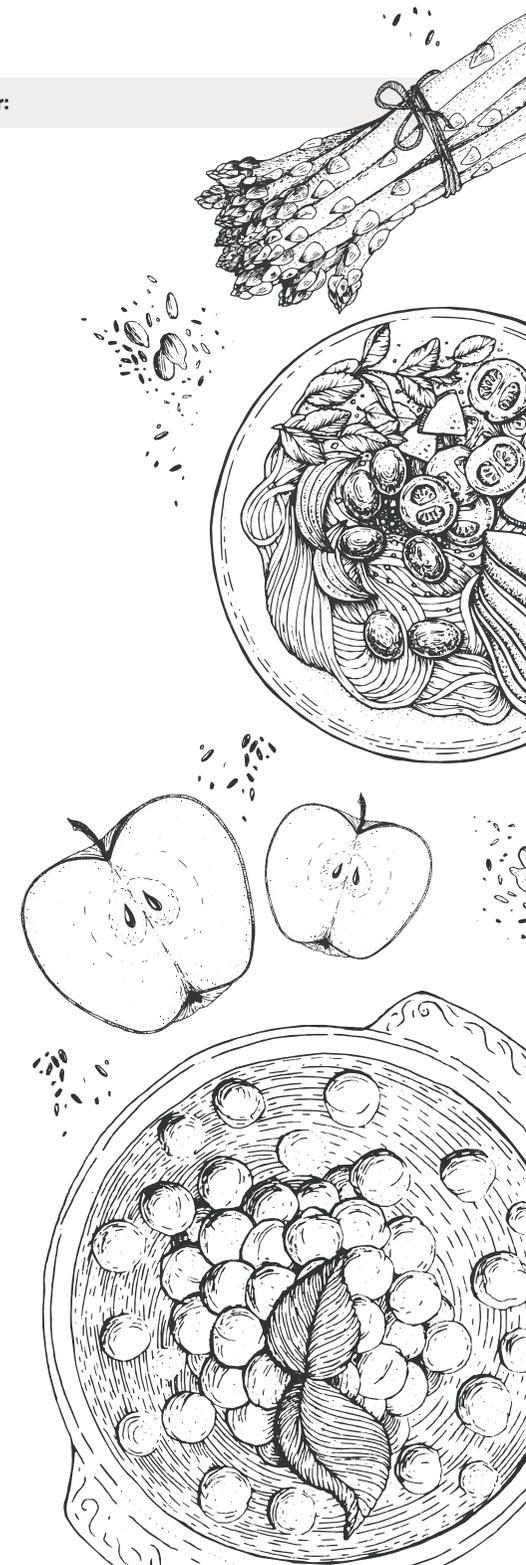
Name: _____

Tour: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Gänseblümchen Teller Lauch- Hack-Schmelzkäse Suppe, dazu ein Vollkornbrötchen  1, 7, 9, 11 C	Benjamin Blümchen Puten- Erdnuss-Pfanne, (Porree, Paprika, Wurzeln) dazu Vollkornreis  5, 7, 9	Einwurf Köttbular in leichter Soße, dazu bunte Wurzeln und Kartoffeln  1, 3, 7, 9	Seeluft Menu Seelachs gedünstet, dazu Petersiliensoße, Spinat und Salzkartoffeln  4, 7, 9	Kung Fu Menü Pute süß-sauer (Paprika, Ananas) Vollkorn Reis  1, 3, 6, 7 B
Menü 02	Nudel Schlemerei Schupfnudelpfanne in Rahm, mit Erbsen, Tomaten und Frühlingslauch  1, 3, 7, 9	Meister Lampe Linsengemüse mit Pastinake und Möhren, dazu Spätzle und Wurzelsalat  1, 3, 7, 9	Karate Mampf Vegetarische Bolognese (Soja) dazu Nudeln  1, 3, 6, 9	Popeye Spinat- Kartoffel-Auflauf mit Hirtenkäse  3, 7	Abbelnasch Süße Apfel- Zimt-Lasagne, dazu Vanillesoße  1, 3, 7 C
Dessert	Mango Joghurt 7	Kirschjoghurt mit Schokoraseln 6, 7	Amrumer Himmelreich (Vanillepudding, Quark, Apfel 7 A, C	Johannisbeer Kaltschale Sahnehaube 7	Stracciatella Joghurt 7
Obst /Salat	Anzahl: _____ Anzahl Obst: _____ Anzahl Salat: _____	Anzahl: _____ Anzahl Obst: _____ Anzahl Salat: _____	Anzahl: _____ Anzahl Obst: _____ Anzahl Salat: _____	Anzahl: _____ Anzahl Obst: _____ Anzahl Salat: _____	Anzahl: _____ Anzahl Obst: _____ Anzahl Salat: _____

Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Tomatensoße  1, 9

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



DIE ROLLENDE GENUSSMANUFAKTUR

Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund

info@de-kollunder.de

04843 20130

04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE



Preise

Hauptgericht 03,60/4.40 €
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

