












Kinder Speiseplan 22.06. – 28.06.26 KW 26

Name: _____

Tour: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Nudel König Rinder- Möhren- Bolognese Vollkorn Spaghetti 	Piggeldy Geschnetzeltes vom Schwein mit Markerbsen und Kartoffeln 	Nudelschmaus Wurstgulasch mit Paprika in Tomatensoße, dazu Nudeln 	Gackerei Geflügelragout mit Mischgemüse (Wurzeln, Erbsen) und Kartoffeln 	Nemo Fischstäbchen mit gestovten Kartoffeln, dazu Blumenkohl 
Anzahl:	1, 9	7, 9	1, 9, 10, A, B	7, 9	1, 3, 4, 7, 9
Menü 02	Pflaumen August Linseneintopf (Linsen, Möhren, Sellerie, Porree, Kartoffeln) Vollkornbrötchen 	Frühlings Wiese Kohlrabi- Spinat- Kartoffel- Auflauf mit Sonnenblumenkernen Gurkensalat 	Konfetti Party Gemüselasagne (Karotten, Zucchini, Erbsen, Tomaten) 	Enten Teich Zucchini- Schmelzkäse- Suppe, dazu Vollkornbrötchen 	Käsespätzle gebacken mit Gouda 
Anzahl:	1, 3, 7, C	1, 3, 7, 9	1, 3, 6, 7, 9	1, 7, 9, 11 C	1, 3, 7, 9
Dessert	Zitronen Joghurt	Bananen Joghurt mit Schoko Streuseln	Birne	Mandarinenquark mit Schokostreuseln	Käsekuchen Creme
Anzahl:	7	6, 7	7	7	7

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

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

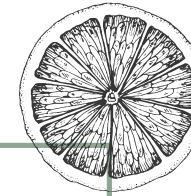


Menüs die sich in einen 4 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

 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 €

Nachspeise 01,00/1,50 €

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 GENUSSMANUFAKTUR

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