












Kinder Speiseplan 29.06 – 05.07.26 KW 27

Name: _____

Tour: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Gänseblümchen Teller Lauch- Hack- Schmelzkäse Suppe, dazu ein Vollkornbrötchen  1, 7, 9, 11, c	Schla'wiener Geflügelwiener mit gestovten Kartoffeln, dazu Mischgemüse (Bohnen, Blumenkohl, Erbsen)  6, 7, 9, 10, a, b, g	Seeluft Menu Seelachs gedünstet, dazu Petersiliensoße, Spinat und Salzkartoffeln  4, 7, 9	Hackbällchen Toskana (Tomatensauce Mozzarella) Reis  1, 9, A, B	Kung Fu Menü Pute süß-sauer (Paprika, Ananas) Vollkorn Reis  1, 3, 7, 9, c
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	Nudel Schlemmerei Schupfnudel Pfanne in Rahm, mit Erbsen, Tomaten und Frühlingslauch  1, 3, 7, 9	Kartoffel-Reibekuchen Apfelmus  1, 3, A	Abschlag Vegetarische Köttbullar in Tomatensoße, dazu BIO-Vollkornnudeln  1, 3, 9	Omas Mehlbüddel Mehlbeutel mit Blaubeersoße  1,3,7,c	Sahniges Kartoffelgratin (Emmentaler) Gurken- Joghurt- Salat  7, 9
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	Limetten-Quark-Creme 7	Quark mit Erdbeeren 7	Amrumer Himmelreich (Vanillepudding, Quark, Apfel) 7, a, c	Johannisbeer-Kaltschale Sahnehaube Anzahl:	Stracciatella Joghurt 6, 7 Anzahl:
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:

Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Bolognese Soße 1,9 

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

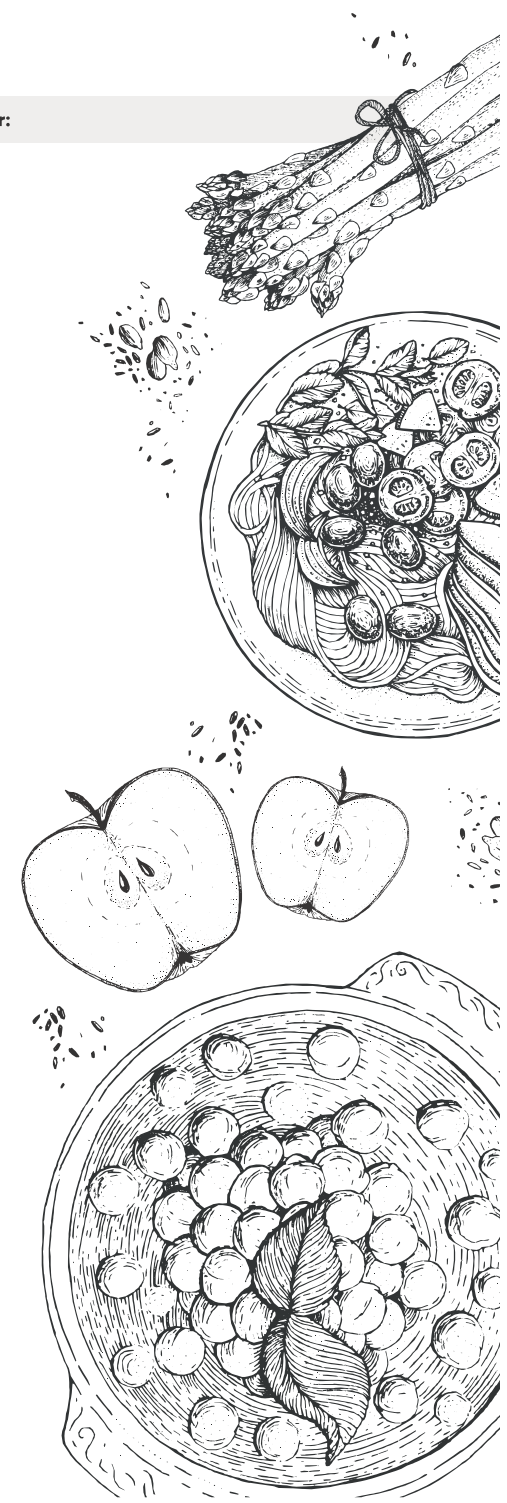
Menüs die sich in einen 4 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

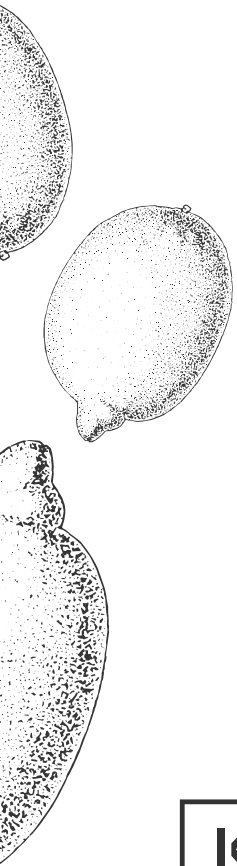
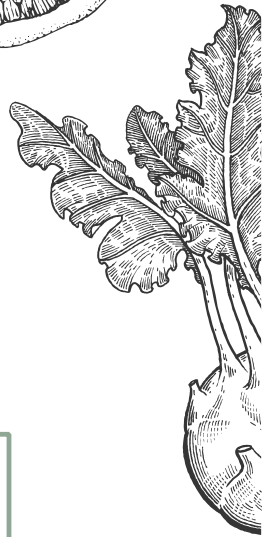
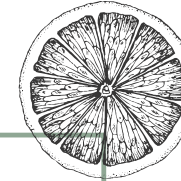
 vegetarisch  Fisch  Geflügel  Schwein  Rind



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 GENUSSMANFAKTUR

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