

Kinder Speiseplan 03.07.-07.07.2023 KW 27

Name:

Tour:

Menü 01

Menü 02

Dessert

Obst / Salat

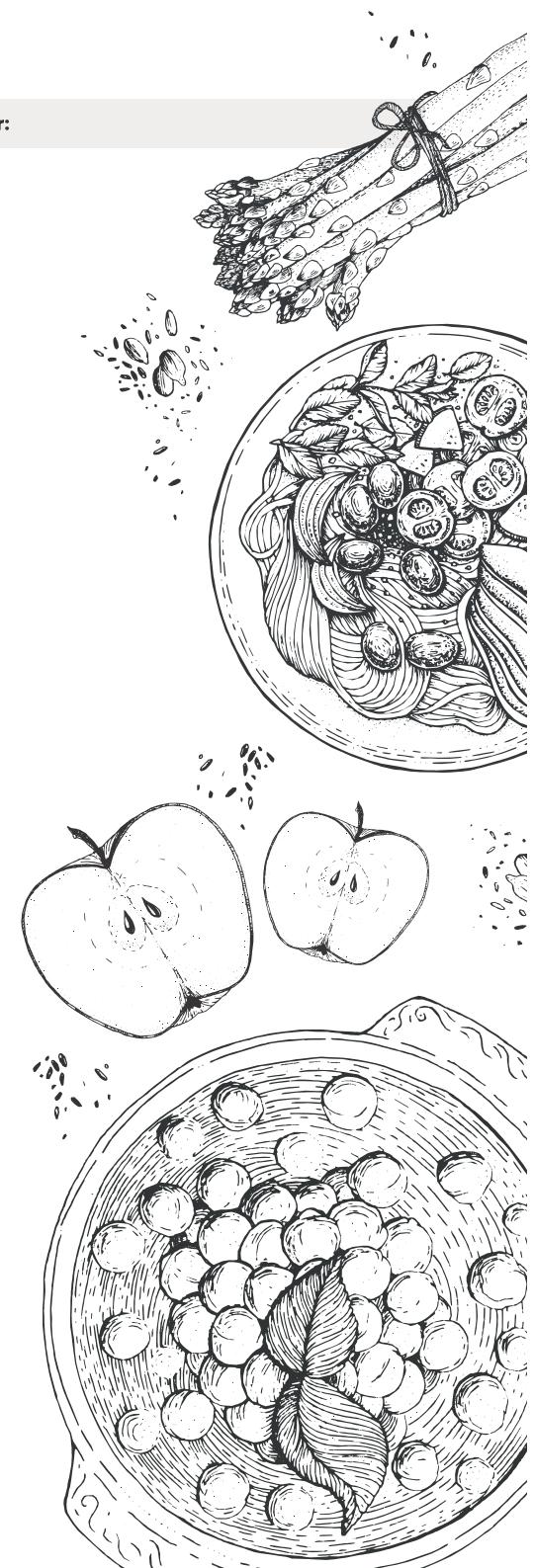
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Seeluft Menü Seehecht aus dem Dampf, mit Senfsoße, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat 	Kleiner Indianer Rinder- Soja- Pfanne mit Paprika, und Sojasoße, dazu Reis 	Goldschürfer Teller Hähnchen nuggets mit Möhren gemüse in Rahm und Kartoffelpüree 	Seeräuber Menü Buntbarsch mit Dillsoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln 	Garfields Leibspeise Weißkohl- Hack- Lasagne Tomaten, Gouda Tomatensalat 
4, 7, 9, 10	6, 9 B	1, 3, 7, 9	4, 7, 9	1, 3, 6, 7
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Orient Express Mildes Chili sin Carne con Bulgur (Paprika, Tomaten Mais, Kidneybohnen, Bulgur) 	Tomaten Mark Kartoffelgnocchi mit Paprika, Champignons und Erbsen, in Tomatensoße 	Schmackofatz Cremiger Vanille- Milchreis Kirsch- Soße 	Ebbe und Flut Sahniges Kartoffelgratin mit Emmentaler, dazu Gurken- Joghurt- Salat 	Bunter Frühling Vegetarisches Gemüse- Kartoffel- Gulasch (Kartoffel, Kohlrabi Tomaten, grüne Bohnen) 
1, 9	1, 3, 9	7	7, 9 D	7, 9
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Schwarzwalder- Kirsch- Joghurt	Himbeerjoghurt	Errötendes Mädchen 	Gelbe Grütze (Pfirsich, Aprikose) mit Sahnehaube	Apfel „Elstar“
6, 7	7	7 C	7	
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Anzahl Obst: Anzahl Salat: 7	Anzahl Obst: Anzahl Salat: 7	Anzahl Obst: Anzahl Salat: 7	Anzahl Obst: Anzahl Salat: 7	Anzahl Obst: Anzahl Salat: 7

Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Tomatensoße 1,9 

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



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

Α mit Antioxidationsmittel;
Β mit Konservierungsstoffen;
C mit Farbstoffen; Δ mit Süßungsmittel; Ε enthält eine Phenylalaninquelle; Φ mit Geschmacksverstärker; Γ mit Phosphat; Η geschwefelt; Ι gewachst; Κ geschwärzt; Κ Oberfläche mit Natamycin behandelt; Λ mit Chinin; Μ mit Coffein; Ν mit Alkohol

De
KOLLUNDER

DIE ROLLENDE GENUSSMANUFAKTUR

Regional ⬤ Frisch ⬤ Kreativ ⬤ Lecker ☎ 04843 20130 📩 www.de-kollunder.de