












Kinder Speiseplan 09.01.-13.01.2023 KW 2

Name: _____

Tour: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Anwurf Rinderragout „Art Stroganoff“ (Champignons, Gewürzgurke) dazu Erbsen und Wurzeln und Spätzle 	Lecker Gnotschie Gnocchi- Auflauf mit Kochschinken, Champignons und Tomaten 	Nudelschmaus Wurstgulasch mit Paprika und Tomate, dazu Nudeln 	Hühnchen Trude Kartoffel-Wurzeintopf mit Truthenne und Frischkäse 	Klabauter Mann Tilapia Filet in fruchtiger Orangen-Sahne- Soße, mit Vollkornreis und Gurken- Radieschen-Salat 
	1, 3, 7, 9, 10 D	1, 3, 7, 9 A, B	1, 6, 9, 10 A, B	7, 9	4, 7, 9
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	Gute Laune Teller Gemüseintopf "Schnüscht Art" (Bohnen, Erbsen, Karotten, Kohlrabi), dazu ein Vollkornbrötchen 	Coco Loco Thailändisches Gemüsecurry (Paprika, Möhren, Zucchini) in Kokossoße, dazu Reis 	Mister Hokkaido Kürbis- Zucchini- Penne- Gratin Tomatensalat 	Wald Spaziergang Gemüse- Pilz- Pfanne (Champignons, Erbsen, Wurzeln), Käse-Sahne-Sauce, dazu BIO Vollkornnudeln 	Sterntaler Menü Blumenkohlbratling auf Kartoffel-Käse-Püree, dazu Tomatensoße 
	1, 7, 9, 11	7, 9	1, 7	1, 6, 7 C	1, 3, 6, 7, 9 B
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	Orangen Joghurt	Wildheidelbeer-Joghurt	Grießcreme Apfel- Zimt- Soße	Milch- Sahne- Pudding	Pflaumen- Zimt-Grütze Sahne
	7	7	1, 7	7	7
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Obst /Salat	Anzahl Obst: Anzahl Salat:	Anzahl Obst: Anzahl Salat:	Anzahl Obst: Anzahl Salat:	Anzahl Obst: Anzahl Salat:	Anzahl Obst: Anzahl Salat:

Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Bolognese Soße 1,9 

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

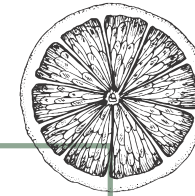
Menüs die sich in einen 6 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

 vegetarisch  Fisch  Geflügel  Schwein  Rind



Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund
 info@de-kollunder.de
 04843 20130
 04843 27222
WWW.DE-KOLLUNDER.DE





Preise

Hauptgericht 3,60 €/4,40 €

Beilagensalat 1,00 €

Nachspeise 1,00 €

Lieferung

Tagesobst 1,00 €

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

