

Kinder Speiseplan 22.07.-26.07.24 KW 30

Name:

Tour:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	<div>Nudel König</div> <div>Rinder- Möhren- Bolognese Vollkoren Spaghetti</div> <div></div> <div>1, 9</div> <div>Anzahl:</div>	<div>Piggeldy</div> <div>Geschnetzeltes vom Schwein mit Markerbbsen und Kartoffeln</div> <div></div> <div>7, 9</div> <div>Anzahl:</div>	<div>Nudelschmaus</div> <div>Wurstgulasch mit Paprika in Tomatensoße, dazu Nudeln</div> <div></div> <div>1, 9, 10, A, B</div> <div>Anzahl:</div>	<div>Gackerei</div> <div>Geflügelragout mit Mischgemüse (Wurzeln, Erbsen) und Kartoffeln</div> <div></div> <div>7, 9</div> <div>Anzahl:</div>	<div>Nemo</div> <div>Fischstäbchen mit gestovten Kartoffeln, dazu Blumenkohl</div> <div></div> <div>1, 3, 4, 7, 9</div> <div>Anzahl:</div>
Menü 02	<div>Milch Mäuse</div> <div>Buttermilch- Orangen- Suppe Grießklößen</div> <div></div> <div>1, 3, 7, C</div> <div>Anzahl:</div>	<div>Frühlings Wiese</div> <div>Kohlrabi- Spinat- Kartoffel-Auflauf mit Sonnenblumenkernen Gurkensalat</div> <div></div> <div>1, 3, 7, 9</div> <div>Anzahl:</div>	<div>Konfetti Party</div> <div>Gemüselasagne (Karotten, Zucchini, Erbsen, Tomaten)</div> <div></div> <div>1, 3, 6, 7, 9</div> <div>Anzahl:</div>	<div>Enten Teich</div> <div>Zucchini- Schmelzkäse- Suppe, dazu Vollkornbrötchen</div> <div></div> <div>1, 7, 9, 11 C</div> <div>Anzahl:</div>	<div>Rübli Teller</div> <div>Steckrüben- Kartoffel. Gratin, überbacken mit Gouda, dazu Tomatensalat</div> <div></div> <div>7, 9</div> <div>Anzahl:</div>
Dessert	<div>Zitronen Joghurt</div> <div></div> <div>7</div> <div>Anzahl:</div>	<div>Bananen Joghurt mit Schoko Streuseln</div> <div></div> <div>6, 7</div> <div>Anzahl:</div>	<div>Mandarinenquark mit Schokostreuseln</div> <div></div> <div>7</div> <div>Anzahl:</div>		<div>Birne</div> <div></div> <div>7</div> <div>Anzahl:</div>
	<div>Anzahl:</div>	<div>Anzahl:</div>	<div>Anzahl:</div>	<div>Anzahl:</div>	<div>Anzahl:</div>

Alternativgericht diese Woche: Tortellini mit Ricotta und Spinatfüllung dazu Sahnesoße 1, 3, 6, 7, 9

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

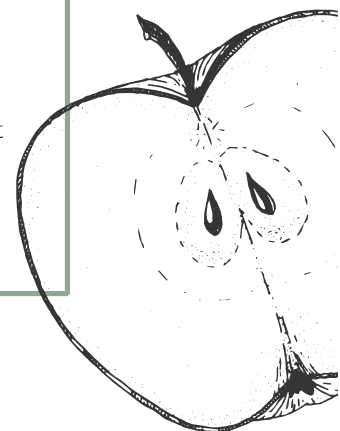
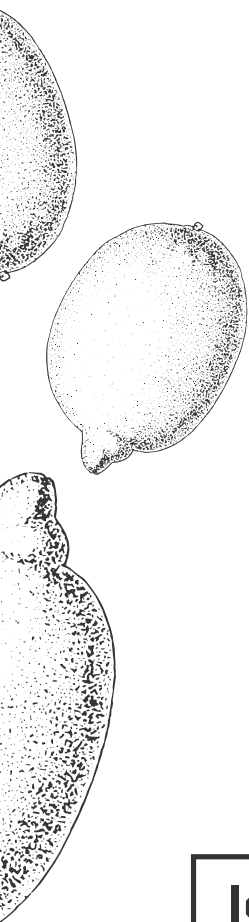
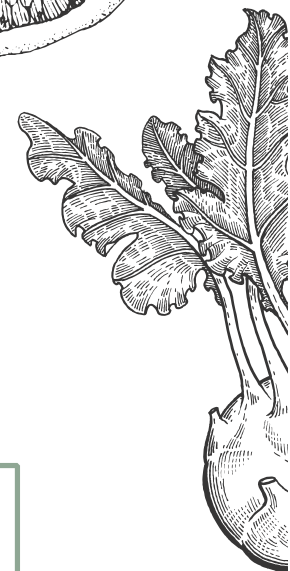
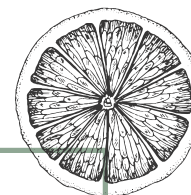
Menüs die sich in einen 4 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

vegetarisch Fisch Geflügel Schwein Rind



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





## Preise

**Hauptgericht** 03,60/4,40 €

**Nachspeise** 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 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](http://www.de-kollunder.de)