

Kinder Speiseplan 21.07. – 25.07.25 KW 30

Name:

Tour:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Triceratops Teller Mildes Chili con Carne (Kidney Bohnen Mais) Nudeln  1, 9 Anzahl:	Elfmeter Gulasch von Rind und Gemüse (Wurzeln, Champignons) dazu Salzkartoffeln  9 Anzahl:	Seeräuber Menü Buntbarsch mit Dill Soße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln  4, 7, 9 Anzahl:	Regenbogen Teller Hühner- Nudel- Eintopf Wurzelgemüse  1, 3, 9 Anzahl:	Mond Teller Blumenkohlcurry mit Bratwürstchen und Vollkornreis  7, 9, 10, A, B Anzahl:
Menü 02	Hexentopf Kichererbsen- Topf (Blumenkohl, Paprika) Vollkornbrötchen  1, 7, 9, 11 Anzahl:	Sonnensegler Ebly Pfanne (Bohnen, Möhren) in Tomatensoße  1, 7, 9 Anzahl:	Eieiei Senf Ei mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat  3, 7, 9, 10 Anzahl:	Tomamoza Vollkornnudel - Auflauf mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum  1, 7 Anzahl:	Pflaumen August Milchgrieß mit Pflaumen  1, 6, 7 Anzahl:
Dessert	Schokoladen-Joghurt 6, 7 Anzahl:	Waldbeeren Joghurt 7 Anzahl:	Apfelmus mit Vanillesoße 7 A, C Anzahl:	Fruchtiger Himbeer- Ebly 1, 7 Anzahl:	Pfirsichjoghurt 7 Anzahl:

Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Bolognese Soße 1,9 

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

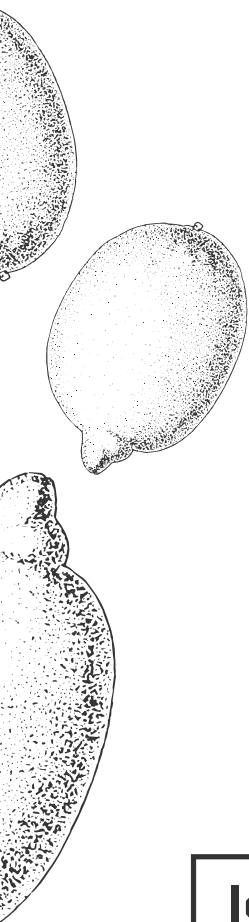
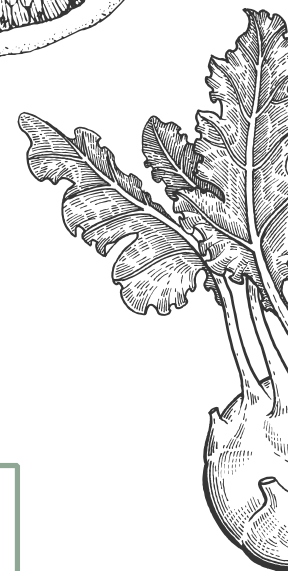
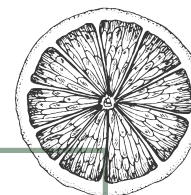
Menüs die sich in einen 4 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

 vegetarisch  Fisch  Geflügel  Schwein  Rind



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





Preise

Hauptgericht 03,90/4,70 €

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