

Kinder Speiseplan 08.08.-012.08.2022 KW 32

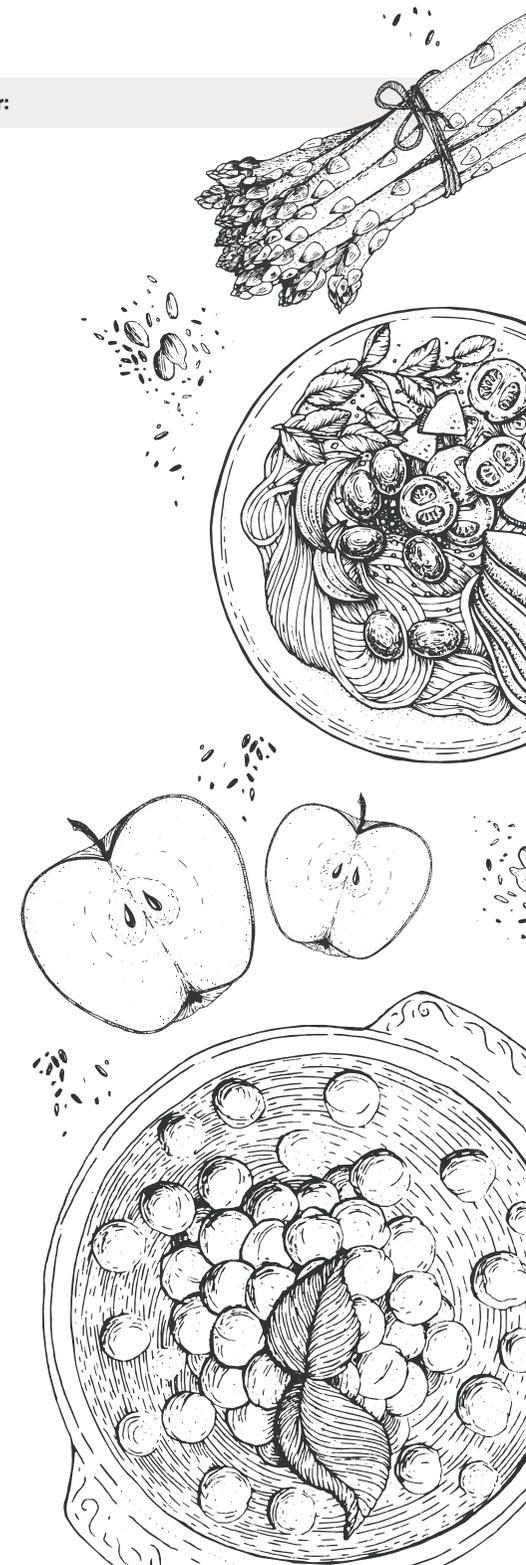
Name: _____

Tour: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Seeluft Menü Seehecht aus dem Dampf, mit Senfsoße, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat 	Mond Teller Blumenkohlcurry mit Bratwürstchen und Vollkornreis 	Laibkaas Fleischkäse mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 	Gackerei Geflügelragout mit Mischgemüse (Wurzeln, Erbsen) und Kartoffeln 	Schnitzel Jagd Schweineschnitzel paniert Soße Rosenkohl Petersilienkartoffeln 
	4, 7, 9, 10	7, 9, 10 A,B	7, 9, 10 A	7, 9	1, 3, 7, 9 C
Menü 02	Orient Express Mildes Chili sin Carne con Bulgur (Paprika, Tomaten Mais, Kidneybohnen, Bulgur) 	Rübli Teller Steckrüben- Kartoffel. Gratin, überbacken mit Gouda, dazu Tomatensalat 	Käpt'n Blaubeer Milchgrieß mit Blaubeersoße 	Tortenschlacht Herzhafter Reiskuchen mit Gouda, dazu Erbsen und Wurzeln und Quark Dip 	Enten Teich Zucchini-Schmelzkäse- Suppe, dazu Vollkornbrötchen 
	1, 9	7, 9	1, 6, 7	1, 3, 7	1, 7, 9, 11 C
Dessert	Brombeer- Bananen-Joghurt	Birne	Hamburger Rote Grütze mit Sahne	Mandarinenquark mit Schokostreuseln	Käsekuchen Creme
	7		7	7	7
Obst /Salat	Anzahl: _____	Anzahl: _____	Anzahl: _____	Anzahl: _____	Anzahl: _____
	Anzahl Obst: _____ Anzahl Salat: _____	Anzahl Obst: _____ Anzahl Salat: _____	Anzahl Obst: _____ Anzahl Salat: _____	Anzahl Obst: _____ Anzahl Salat: _____	Anzahl Obst: _____ Anzahl Salat: _____

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

Anzahl: _____				
---------------	---------------	---------------	---------------	---------------



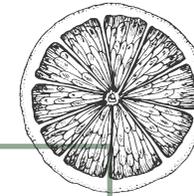
Menüs die sich in einen 6 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

 vegetarisch  Fisch  Geflügel  Schwein  Rind



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

WWW.DE-KOLLUNDER.DE



Preise

Hauptgericht 3,20 €/3,80 €

Beilagensalat 01,00 €

Nachspeise 01,00 €

Lieferung 00,00 €

Tagesobst 01,00 €

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

