	Tou
Freitag —	
Deuter Teller This im Backteig Ouladensoße toffeln mit Speck	
1.1, 2	
ilch Mäuse milch- Orangen- Suppe rießklößen	
racciatella Joghurt	
	,
Anzahl Salat:	

Montag —	Dienstag —	Mittwoch	Donnerstag —	Freitag —
Gänseblümchen Teller Lauch- Hack- Schmelzkäse Suppe, dazu ein Vollkornbrötchen	Power "Kau" Gulasch vom Rind dazu Mischgemüse (Bohnen, Möhren, Brokkoli) Salzkartoffeln	Einwurf Köttbular in leichter Soße, dazu bunte Wurzeln und Kartoffeln	Benjamin Blümchen Puten- Erdnuss- Pfanne, (Porree, Paprika, Wurzeln) dazu Vollkornreis	Freibeuter Teller Seelachs im Backteig Remouladensoße Bratkartoffeln mit Speck
1, 7, 9, 11 C	9	1, 3, 7, 9	5, 7, 9	1, 3, 4, 7, 10 A, B
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Nudel Schelmerei Schupfnudelpfanne in Rahm, mit Erbsen, Tomaten und Frühlingslauch	Meister Lampe Linsengemüse mit Pastinake und Möhren, dazu Spätzle und Wurzelsalat	Konfetti Party Gemüselasagne (Karotten, Zucchini, Erbsen, Tomaten)	Ebbe und Flut Sahniges Kartoffelgratin mit Emmentaler, dazu Gurken- Joghurt- Salat	Milch Mäuse Buttermilch- Orangen- Suppe Grießklößen
1, 3, 7, 9	1, 3, 7, 9	1, 3, 6, 7, 9	7,9 D	1, 3, 7 C
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Mango Joghurt	Kirschjoghurt mit Schokoraspeln	Amrumer Himmelreich(Vanille- pudding, Quark, Apfel 7 A, C	Zitronen Joghurt	Stracciatella Joghurt
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Anzahl Anzahl Obst: Salat:	Anzahl Anzahl Obst: Salat:	Anzahl Anzahl Obst: Salat:	Anzahl Anzahl Obst: Salat:	Anzahl Anzahl Obst: Salat:

Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Tomatensoße 🛂 1,9

A l- l-	A In It	A It It	A l- l-	A In It
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.



Obst /Salat



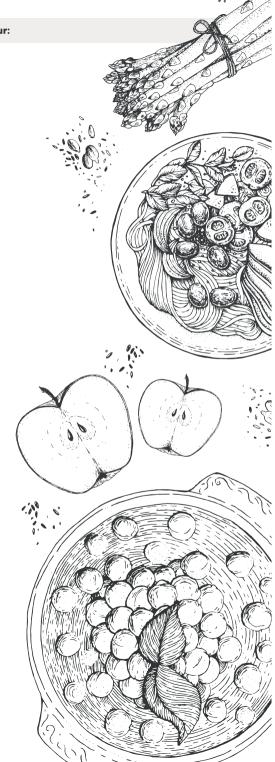






Löwenstedter Str. 18 · 25855 Haselund ■ info@de-kollunder.de **©** 04843 20130 ₪ 04843 27222

WWW.DE-KOLLUNDER.DE









Hauptgericht 03,20/3.80 € Nachspeise 01,00€

Tagesobst 01.00€

Beilagensalat 01,00 € Lieferung 00.00€ im Umkreis von 25 km



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: \$\mathcal{B}\$ mit Konservierungsstoffen: \mathcal{C} mit Farbstoffen; \mathcal{D} mit Süßungsmittel; & enthält eine Phenylalaninguelle: Fmit Geschmacksverstärker: G mit Phosphat; \mathcal{H} geschwefelt; \mathcal{I} gewachst; \mathcal{I} geschwärzt; \mathcal{K} Oberfläche mit Natamycin behandelt; \mathcal{L} mit Chinin; \mathcal{M} mit Coffein; n mit Alkohol















