

Kinder Speiseplan 25.08. – 29.08.25 KW 35

Name: _____

Tour: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Gänseblümchen Teller Lauch- Hack-Schmelzkäse Suppe, dazu ein Vollkornbrötchen  1, 7, 9, 11, c Anzahl: _____	Schla'wiener Geflügelwiener mit gestovten Kartoffeln, dazu Mischgemüse (Bohnen, Blumenkohl, Erbsen)  6, 7, 9, 10, a, b, g Anzahl: _____	Seeluft Menu Seelachs gedünstet, dazu Petersiliensoße, Spinat und Salzkartoffeln  4, 7, 9 Anzahl: _____	Hackbällchen Toskana (Tomatensauce Mozzarella) Reis  1, 9, A, B Anzahl: _____	Kung Fu Menü Pute süß-sauer (Paprika, Ananas) Vollkorn Reis  1, 3, 7, 9, c Anzahl: _____
	Nudel Schlemmerei Schupfnudel Pfanne in Rahm, mit Erbsen, Tomaten und Frühlingslauch  1, 3, 7, 9 Anzahl: _____	Kartoffel-Reibekuchen Apfelmus  1, 3, A Anzahl: _____	Abschlag Vegetarische Köttbullar in Tomatensoße, dazu BIO-Vollkornnudeln  1, 3, 9 Anzahl: _____	Omas Mehlbüdel Mehlbeutel mit Blaubeersoße  1,3,7,c Anzahl: _____	Sahniges Kartoffelgratin (Emmentaler) Gurken- Joghurt- Salat  7, 9 Anzahl: _____
Dessert	Limetten-Quark-Creme 7 Anzahl: _____	Quark mit Erdbeeren 7 Anzahl: _____	Amrumer Himmelreich (Vanillepudding, Quark, Apfel 7, a, c Anzahl: _____	Johannisbeer-Kaltschale Sahnehaube Anzahl: _____	Stracciatella Joghurt 6, 7 Anzahl: _____

Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Tomatensoße  1, 9

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

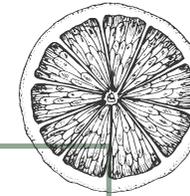


Menüs die sich in einen 4 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

 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

