

Kinder Speiseplan 26.09.-30.09.2022 KW 39

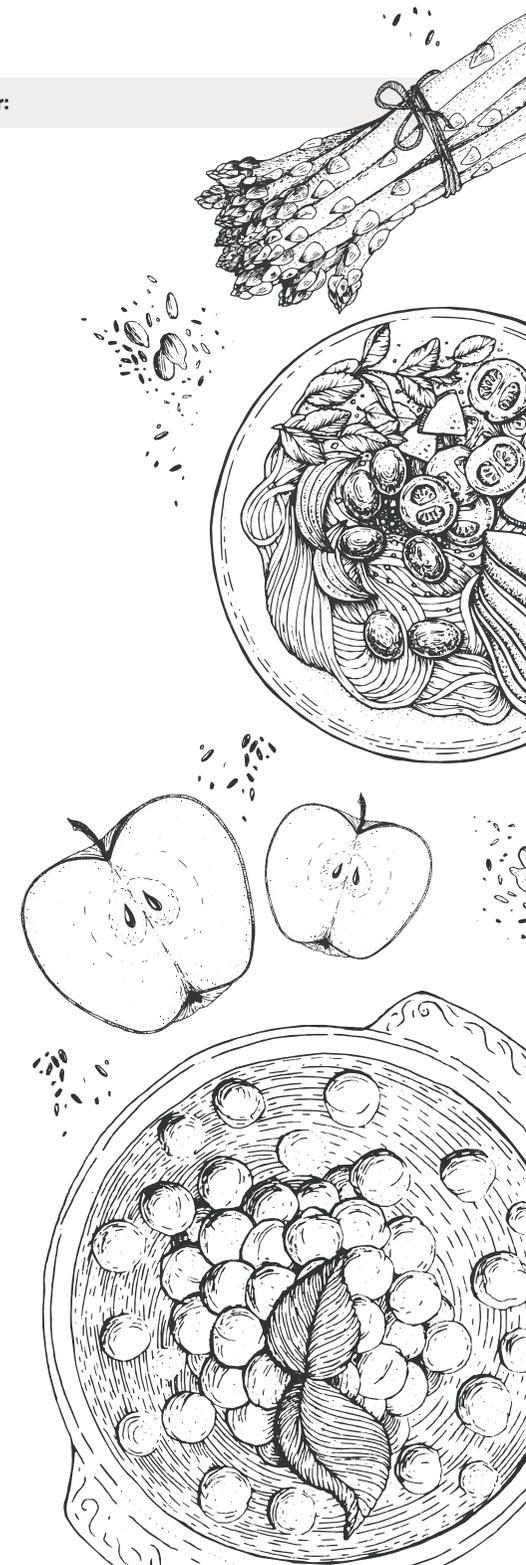
Name: _____

Tour: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Gänseblümchen Teller Lauch- Hack-Schmelzkäse Suppe, dazu ein Vollkornbrötchen  1, 7, 9, 11 C	Linsen Menu Schweine- Linsen-Ragout, mit Pastinake und Möhren, dazu Spätzle 1, 3, 7, 9	Einwurf Köttbular in leichter Soße, dazu bunte Wurzeln und Kartoffeln  1, 3, 7, 9	Benjamin Blümchen Puten- Erdnuss-Pfanne, (Porree, Paprika, Wurzeln) dazu Vollkornreis  5, 7, 9	Freibeuter Teller Seelachs im Backteig Remouladensoße Bratkartoffeln mit Speck  1, 3, 4, 7, 10 A, B
Menü 02	Nudel Schlemerei Schupfnudelpfanne in Rahm, mit Erbsen, Tomaten und Frühlingslauch  1, 3, 7, 9	Meister Lampe Linsengemüse mit Pastinake und Möhren, dazu Spätzle und Wurzelsalat  1, 3, 7, 9	Abschlag Vegetarische Köttbular in leichter Soße, dazu bunte Wurzeln und Kartoffeln  1, 3, 7, 9	Ebbe und Flut Sahniges Kartoffelgratin mit Emmentaler, dazu Gurken- Joghurt- Salat  7, 9 D	Milch Mäuse Buttermilch- Orangen-Suppe Grießklößen  1, 3, 7 C
Dessert	Mango Joghurt 7	Kirschjoghurt mit Schokoraspeln 6, 7	Amrumer Himmelreich (Vanillepudding, Quark, Apfel) 7 A, C	Zitronen Joghurt 7	Stracciatella Joghurt 7
Obst /Salat	Anzahl Obst: _____ Anzahl Salat: _____	Anzahl Obst: _____ Anzahl Salat: _____	Anzahl Obst: _____ Anzahl Salat: _____	Anzahl Obst: _____ Anzahl Salat: _____	Anzahl Obst: _____ Anzahl Salat: _____

Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Tomatensoße  1, 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 03,20/3.80 €
Nachspeise 01,00 €
Tagesobst 01,00 €

Beilagensalat 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.

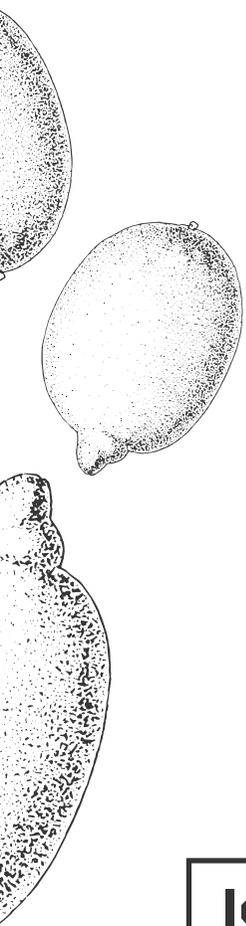
Beachten Sie bitte, dass alle die von uns ausgelieferten Gerichte mit Jodsalz und auf Wunsch diabetikergerecht zubereitet werden können.

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