

Kinder Speiseplan 16.01.-20.01.2023 KW 3

Name: _____

Tour: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Möwen Mampf Pichelsteiner Eintopf (Karotten, Sellerie, Kartoffeln) mit Schweinefleisch und Vollkornbrötchen 	Goldschürfer Teller Hähnchennuggets mit Möhrengemüse in Rahm und Kartoffelpüree 	Marienkäfer Menü Landschwein Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Kartoffeln und Gurken- Radieschen-Salat 	Seeräuber Menü Buntbarsch mit Dillsoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln 	Garfields Leibspeise Weißkohl- Hack- Lasagne Tomaten, Gouda Tomatensalat 
	1, 9, 11 Anzahl:	1, 3, 7, 9 Anzahl:	7, 9 Anzahl:	4, 7, 9 Anzahl:	1, 3, 6, 7 Anzahl:
Menü 02	Steilpass Vegetarische Köttbullar Tomatensoße Vollkornnudeln 	Tomaten Mark Kartoffelnocchi mit Paprika, Champignons und Erbsen, in Tomatensoße 	Schmackofatz Cremiger Vanille- Milchreis Kirsch- Soße 	Sonnensegler Eblypfanne (Bohnen, Möhren) dazu eine leichte Tomatensoße 	Bunter Frühling Vegetarisches Gemüse- Kartoffel- Gulasch (Kartoffel, Kohlrabi Tomaten, grüne Bohnen) 
	1, 3, 9 Anzahl:	1, 3, 9 Anzahl:	7 Anzahl:	1, 7, 9 Anzahl:	7, 9 Anzahl:
Dessert	Schwarzwälder- Kirsch- Joghurt 	Himbeerjoghurt	Errötendes Mädchen 	Rhabarber Kompott Joghurt Klecks	Apfel „Elstar“
	6, 7 Anzahl:	7 Anzahl:	7 C Anzahl:	7 Anzahl:	7 Anzahl:
Obst /Salat	Anzahl Obst: 7 Anzahl Salat: 7	Anzahl Obst: 7 Anzahl Salat: 7	Anzahl Obst: 7 Anzahl Salat: 7	Anzahl Obst: 7 Anzahl Salat: 7	Anzahl Obst: 7 Anzahl Salat: 7

Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Tomatensoße 1,9 

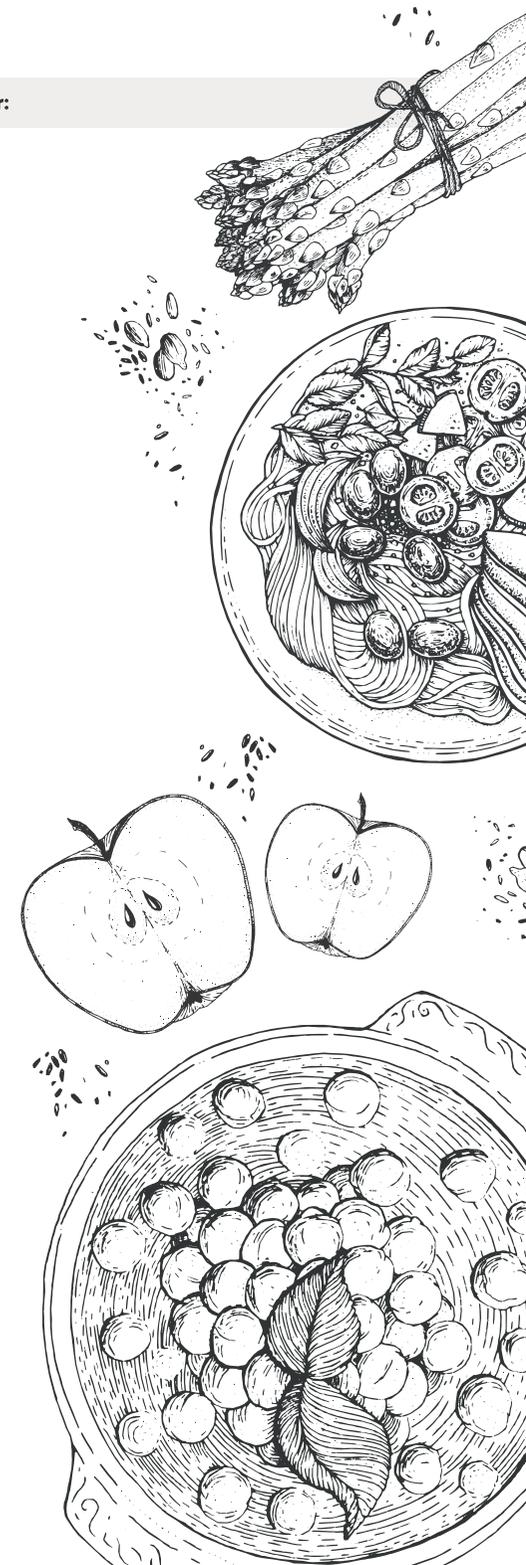
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
---------	---------	---------	---------	---------

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

 vegetarisch
  Fisch
  Geflügel
  Schwein
  Rind



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





Preise

Hauptgericht 3,60 €/4,40 €

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

