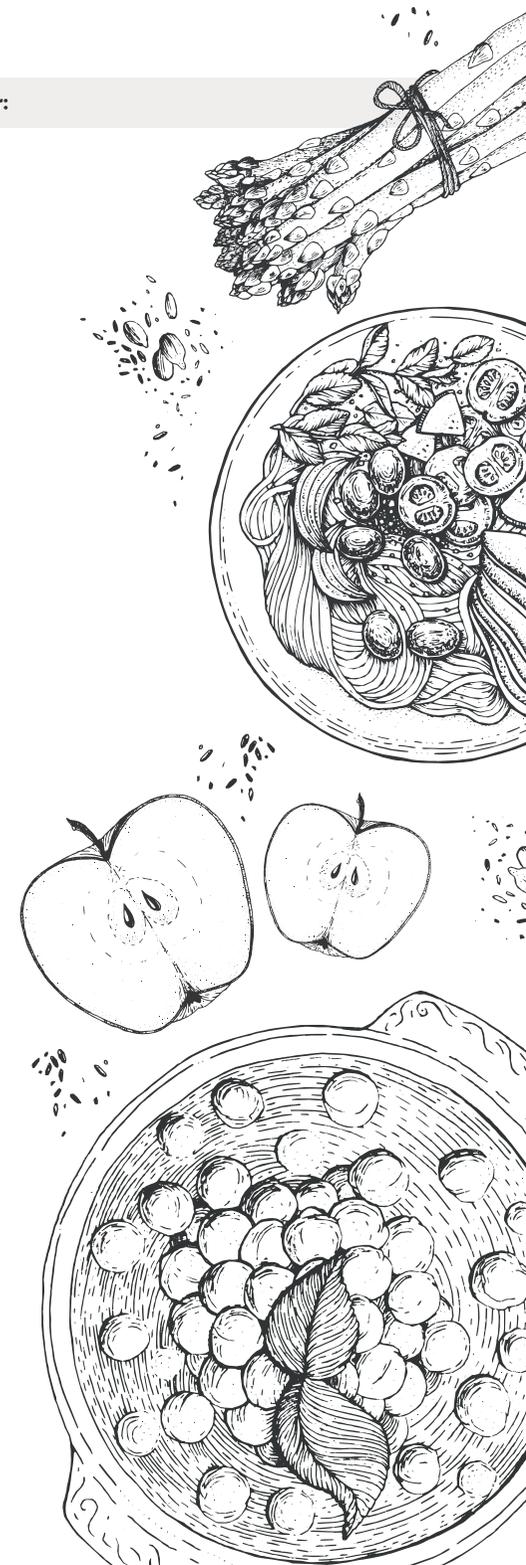


# Kinder Speiseplan 02.10. – 06.10.23 KW 40

Name: \_\_\_\_\_

Tour: \_\_\_\_\_

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	<b>Flossen Klatscher</b> Hokifilet (Hecht) auf Gemüsestreifen, dazu Stovkartoffeln 		<b>Gackerei</b> Geflügelragout mit Mischgemüse (Wurzeln, Erbsen) und Kartoffeln 	<b>Stampf Mampf</b> Auflauf von Rind, Gemüse und Kartoffelpüree (Pastinake, Porree, Tomate) 	<b>Schnitzel Jagd</b> Schweineschnitzel paniert Soße Bohnen Salzkartoffeln 
	4, 7, 9		7, 9	7, 10	1, 3, 7, 9 C
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	<b>Milch Mäuse</b> Buttermilch- Orangen- Suppe Grießklößen 		<b>Rübli Teller</b> Steckrüben- Kartoffel. Gratin, überbacken mit Gouda, dazu Tomatensalat 	<b>Enten Teich</b> Zucchini- Schmelzkäse- Suppe, dazu Vollkornbrötchen 	<b>Tortenschlacht</b> Herzhafter Reiskuchen mit Gouda, dazu Erbsen und Wurzeln und Quark Dip 
	1, 3, 7, C		7, 9	1, 7, 9, 11 C	1, 3, 7
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	<b>Brombeer-                      Bananen- Joghurt</b>		<b>Birne</b>	<b>Mandarinenquark mit                      Schokostreuseln</b>	<b>Käsekuchen Creme</b>
	7			7	7
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:



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

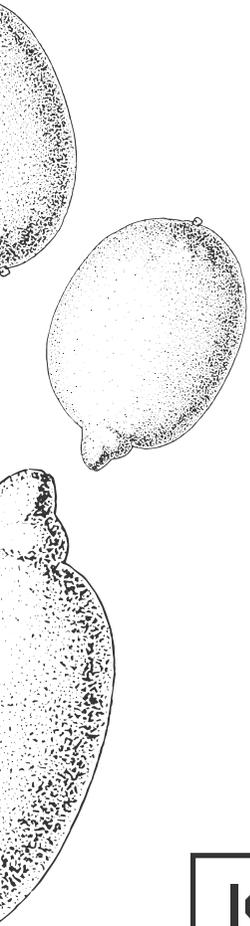
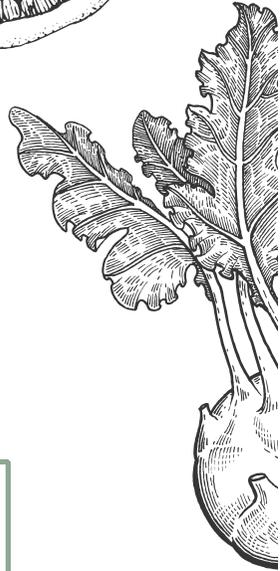
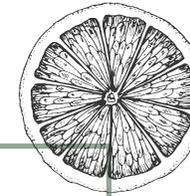
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
---------	---------	---------	---------	---------

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](http://WWW.DE-KOLLUNDER.DE)



## Preise

**Hauptgericht** 03,60/4,40 €  
**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

### 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](http://www.de-kollunder.de)