

Kinder Speiseplan 24.10.-28.10.2022 KW 43

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 	Steife Brise Rotbarsch unter der Gemüsehaube (Champignon, Tomate) Salzkartoffeln 	Garfields Leibspeise Weißkohl- Hack- Lasagne Tomaten, Gouda Tomatensalat 
	1, 9, 11	1, 3, 7, 9	7, 9	4, 7, 9	1, 3, 6, 7
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	Steilpass Vegetarische Kottbullar 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	1, 3, 9	7	1, 7, 9	7, 9
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	Schwarzwälder- Kirsch- Joghurt 	Himbeerjoghurt	Errötendes Mädchen 	Rhabarber Kompott Joghurt Klecks	Apfel „Elstar“
	6, 7	7	7 C	7	
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	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.

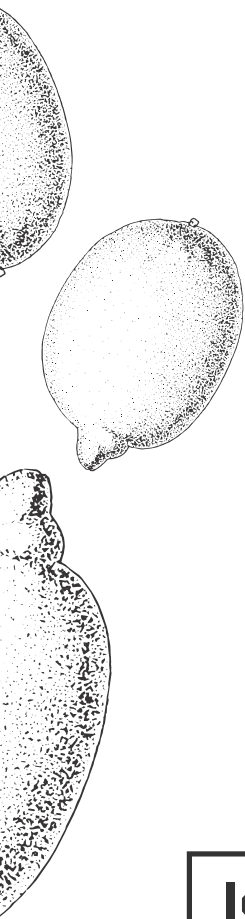
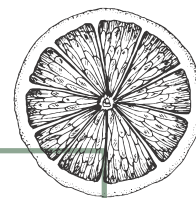
 vegetarisch  Fisch  Geflügel  Schwein  Rind



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

WWW.DE-KOLLUNDER.DE





Preise

Hauptgericht 3,20 €/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