

Kinder Speiseplan 31.10.-04.11.2022 KW 44

Name:

Tour:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Seeluft Menü Seehecht aus dem Dampf, mit Senfsoße, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat  4, 7, 9, 10	Mond Teller Blumenkohlcurry mit Bratwürstchen und Vollkornreis  7, 9, 10 A,B	Laibekaas Fleischkäse mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree  7, 9, 10 A	Gackerei Geflügelragout mit Mischgemüse (Wurzeln, Erbsen) und Kartoffeln  7, 9	Schnitzel Jagd Schweineschnitzel paniert Soße Bohnen Petersilienkartoffeln  1, 3, 7, 9 C
Menü 02	Orient Express Mildes Chili sin Carne con Bulgur (Paprika, Tomaten Mais, Kidneybohnen, Bulgur)  1, 9	Rübli Teller Steckrüben- Kartoffel. Gratin, überbacken mit Gouda, dazu Tomatensalat  7, 9	Käpt'n Blaubeer Milchgrieß mit Blaubeersauce  1, 6, 7	Tortenschlacht Herzhafter Reiskuchen mit Gouda, dazu Erbsen und Wurzeln und Quark Dip  1, 3, 7	Enten Teich Zucchini-Schmelzkäse- Suppe, dazu Vollkornbrötchen  1, 7, 9, 11 C
Dessert	Brombeer- Bananen-Joghurt 7	Birne 	Hamburger Rote Grütze mit Sahne 7	Mandarinenquark mit Schokostreuseln 7	Käsekuchen Creme 7
Obst /Salat	Anzahl: 	Anzahl: 	Anzahl: 	Anzahl: 	Anzahl:
	Anzahl Obst: Anzahl Salat:	Anzahl Obst: Anzahl Salat:	Anzahl Obst: Anzahl Salat:	Anzahl Obst: Anzahl Salat:	Anzahl Obst: Anzahl Salat:

Alternativgericht diese Woche: Tortellini mit Ricotta und Spinatfüllung dazu Sahneseife  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.

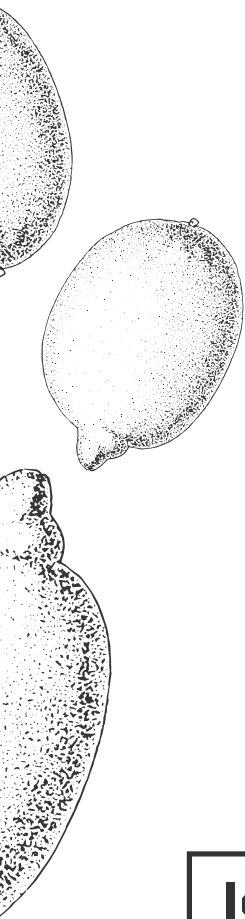
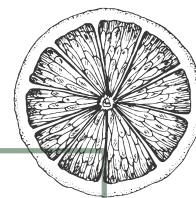
 vegetarisch  Fisch  Geflügel  Schwein  Rind



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

WWW.DE-KOLLUNDER.DE





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