

Kinder Speiseplan 10.11. – 16.11.25 KW 46

Name:

Tour:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Seeluft Menü Seehecht aus dem Dampf, mit Senfsoße, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat 	Goldschürfer Teller Hähnchennuggets mit Möhrengemüse in Rahm und Kartoffelpüree 	Falscher Hase Rinderhackbraten Bratensoße Bohnen Kartoffeln 	Kraftpaket Ragout vom Schwein (Champignons, Zwiebeln) Kaisergemüse und Kartoffeln 	Garfields Leibspeise Weißkohl- Hack- Lasagne Tomaten, Gouda Tomatensalat 
	4, 7, 9, 10	1, 3, 7, 9	1, 3, 7, 9, 10, C	7, 9, C	1, 3, 6, 7
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	Orient Express Mildes Chili sin Carne con Bulgur (Paprika, Tomaten Mais, Kidneybohnen, Bulgur) 	Tomaten Mark Kartoffelgnocchi mit Paprika, Champignons und Erbsen, in Tomatensoße 	Schmackofatz Cremiger Vanille- Milchreis Kirsch- Soße 	Eieiei Senf Ei mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat 	Bunter Frühling Vegetarisches Gemüse- Kartoffel- Gulasch (Kartoffel, Kohlrabi Tomaten, grüne Bohnen) 
	1, 9	1, 3, 9	7	3, 7, 9, 10	7, 9
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	Schwarzwälder- Kirsch- Joghurt 	Himbeerjoghurt 	Schokoladen Pudding mit Sahne 	Alabama Creme (Quark, Nüsse, Schokosplitter) 	Apfel „Elstar“ 
	6, 7	7	7	1, 5, 7, 8	
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:

Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Soße, „Carbonara Art“ 1, 7, 9 A, B, C 

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.

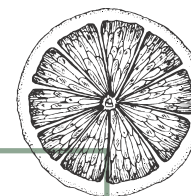
 vegetarisch  Fisch  Geflügel  Schwein  Rind



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

WWW.DE-KOLLUNDER.DE





Preise

Hauptgericht 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.

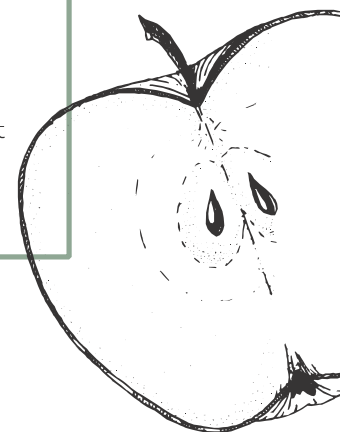
Beachten Sie bitte, dass alle die von uns ausgelieferten Gerichte mit Jodsalz zubereitet werden.

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