Kinder Speiseplan 09.11. – 13.11.26 KW46

Name:

Tour:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	**Donald Duck** Geschnetzeltes „Züricher Art“ (Champignons, Zwiebeln), dazu Salzkartoffeln 7, 9	**Lotti Karotti** Holländer Eintopf (Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln) Kochwurst 9, 10, A, B	**Power Kau** Rindergulasch, mit Erbsen und Wurzeln dazu Nudeln 9	**Bongo Menu** Gefüllte Frikadellen mit Paprika und Sonnenblumenkernen, dazu Tomatensoße, Couscous und Krautsalat 1, 3, 9	**Freibeuter Teller** Seelachs im Backteig Remouladensoße und Röstkartoffel 1, 3, 4, 7, 10, A, B
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	**Hexentopf** Kichererbsen- Topf (Blumenkohl, Paprika), dazu Vollkornbrötchen 1, 7, 9, 11	**Dünenläufer** Rührei Rahmspinat Kartoffeln 3, 7	**Wald Spaziergang** Gemüse-Pilz- Pfanne (Champignons Erbsen- Wurzeln) Käse-Sahne-Sauce BIO-Vollkornnudeln 1, 6, 7, C	**Pfannkuchen** Mit Apfelmus 1, 3, 7 A	**Garten Spaß** Blumenkohl- Brokkoli- Kartoffelauflauf mit Gouda 7, 9
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	Orangenquark mit Banane 7	Cremiger Milchreis Pflaumensoße 7	Zitronen- Quark-Speise 7	Kirschkompott mit Joghurtsahne 7	Mango Joghurt 7
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:

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

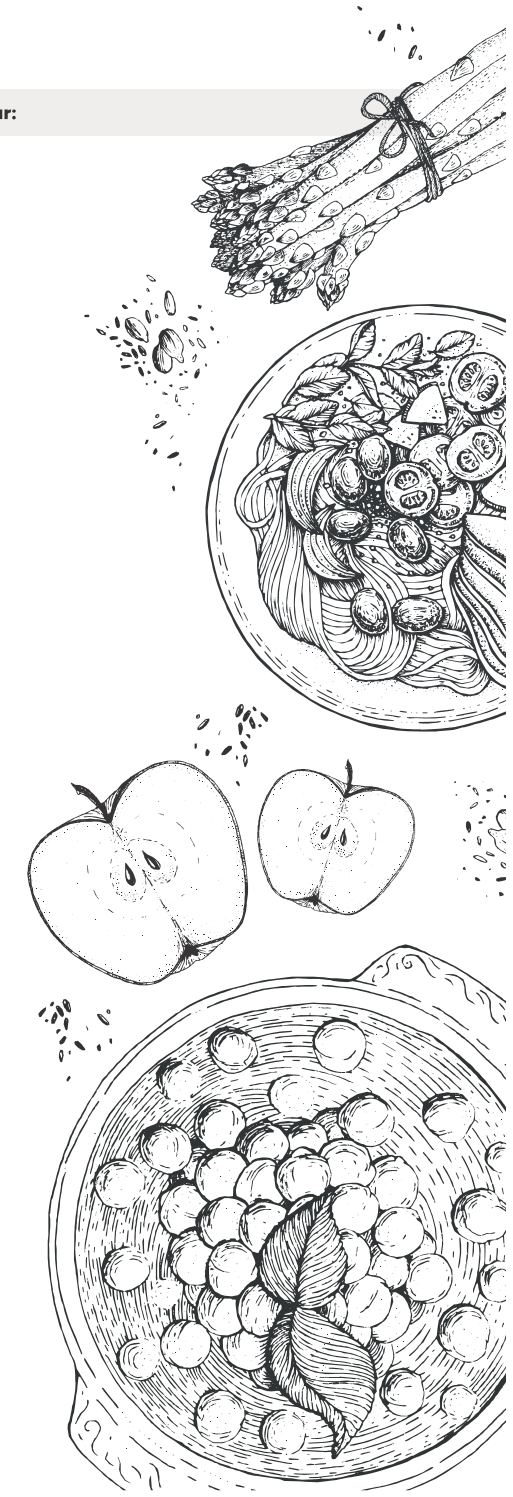
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:

Menüs die sich in einen 4 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

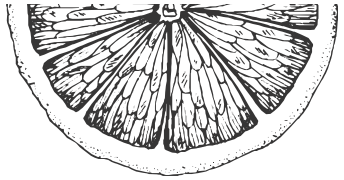
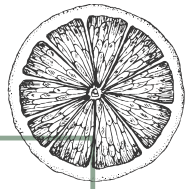
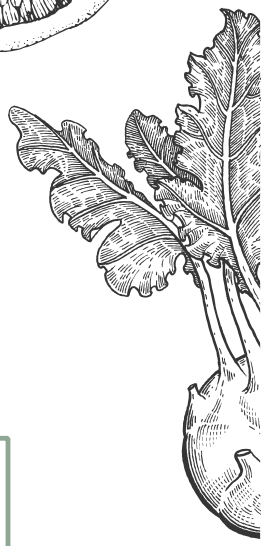
vegetarisch · Fisch · Geflügel · Schwein · Rind

De KOLLUNDER
DIE ROLLENDE GENUSSMANUFAKTUR

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

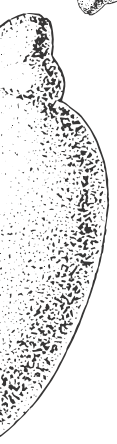




Preise

Hauptgericht	04,10/4,95 €	**Lieferung**	00,00 €
Nachspeise	01,00/1,50 €	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

Die Kennzeichnung der deklarationspflichtigen Allergene bezieht sich ausschließlich auf die Hauptzutaten. Nicht auf mögliche Spuren.

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