

Kinder Speiseplan 14.11.-18.11.2022 KW 46

Name: _____

Tour: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Mildes Chili con Carne (Kidney Bohnen Mais) Nudeln 	Nemo Panierter Seelachs mit gestovten Kartoffeln, dazu Blumenkohl 	Falscher Hase Rinderhackbraten Bratensoße Bohnen Kartoffeln 	Regenbogen Teller Hühner- Nudel-Eintopf Wurzelgemüse 	Kleine Weltreise Truthennenfilet in fruchtiger Currysoße (Ananas, Wurzeln), dazu Reis 
	1, 9	1, 3, 4, 7, 9 C	1, 3, 7, 9, 10 C	1, 3, 9	7
Menü 02	Roter Linseneintopf (Sellier, Möhren) Vollkornbrötchen 	Sombrero Schmaus Kartoffeltortilla, dazu Wurzelsalat 	Krümelsonster Süßer Hirseauflauf mit Äpfeln und Vanillesoße 	Tomamoza Vollkornnudel - Auflauf mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum 	Eieiei Senf Ei mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat 
	1, 9, 11	3, 7	3, 7, 11	1, 7	3, 7, 9, 10
Dessert	Johannisbeer Kaltschale Sahnehaube 	Waldbeeren Joghurt 	Pfirsichjoghurt 	Fruchtiger Himbeer-Ebly 	Limetten- Quark-Creme 
	7	7	7	1, 7	7
Obst /Salat	Anzahl Obst: _____ Anzahl Salat: _____	Anzahl Obst: _____ Anzahl Salat: _____	Anzahl Obst: _____ Anzahl Salat: _____	Anzahl Obst: _____ Anzahl Salat: _____	Anzahl Obst: _____ Anzahl Salat: _____

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

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 03,20/3,80 €

Beilagensalat 01,00 €

Nachspeise 01,00 €

Lieferung 00,00 €

Tagesobst 01,00 €

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

