

Kinder Speiseplan 02.12. – 06.12.24 KW 49

Name:

Tour:

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



Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Tomatensoße 1,9

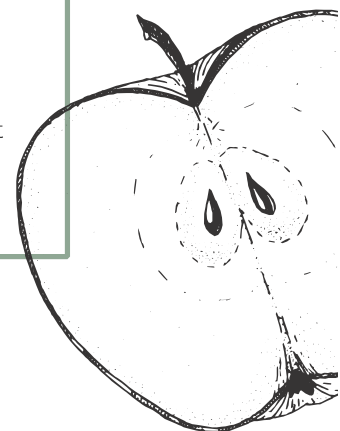
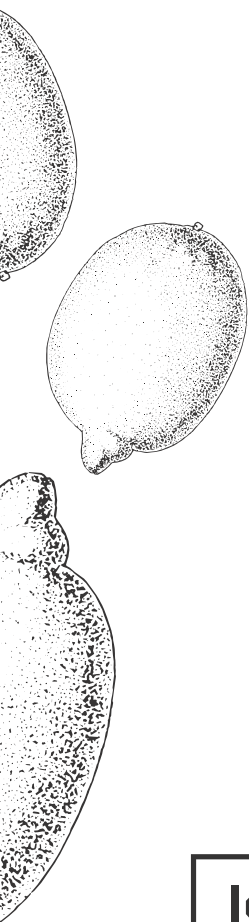
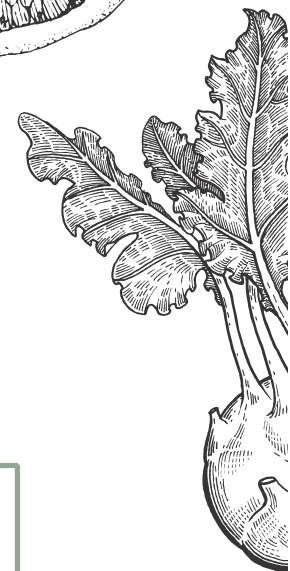
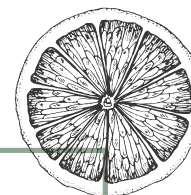
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
---------	---------	---------	---------	---------

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 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