







Kinder Speiseplan 08.12. – 14.12.25 KW50

Name:

Tour:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Anwurf Rinderragout „Art Stroganoff“ (Champignons, Gewürzgurke) dazu Erbsen und Wurzeln und Kartoffeln 	Robin Hood Frikadellen, Kohlrabi Gemüse, mit Kartoffeln und feiner Soße 	Lecker Gnotschie Gnocchi- Auflauf mit Kochschinken, Champignons und Tomaten 	Einwurf Köttbullar in leichter Soße, dazu bunte Wurzeln und Kartoffeln 	Klabauter Mann Tilapia Filet in fruchtiger Orangen-Sahne- Soße, mit Vollkornreis und Gurken- Radieschen-Salat 
	1, 3, 9, 10, D	1, 3, 7, 9, 10	1, 3, 7, A, B	1, 3, 7, 9	1, 4, 7, 9
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Menü 02	Gute Laune Teller Gemüseintopf "Schnüsch Art" (Bohnen, Erbsen, Karotten, Kohlrabi), dazu ein Vollkornbrötchen 	Coco Loco Thailändisches Gemüsecurry (Paprika, Möhren, Zucchini) in Kokossoße, dazu Reis 	Kartoffel-Reibekuchen Apfelmus 	Fliederbeersuppe mit frischen Äpfeln und Grießklößen 	Bunte Sommerwiese Nudel- Gemüse-Auflauf (Paprika, Möhren, Zucchini, Kohlrabi) Tomatensoße 
	1, 7, 9, 11	-	1, 3, 7,	1, 3, 7, 9	1, 3, 7, 9
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Dessert	Orangen Joghurt 	Wildheidelbeer-Joghurt 	Hamburger Rote Grütze mit Sahne 	Milch- Sahne Pudding 	Rhabarber Kompott Joghurt Klecks
	7	7	7	7	7
	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:

Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Bolognese Soße 1,9 

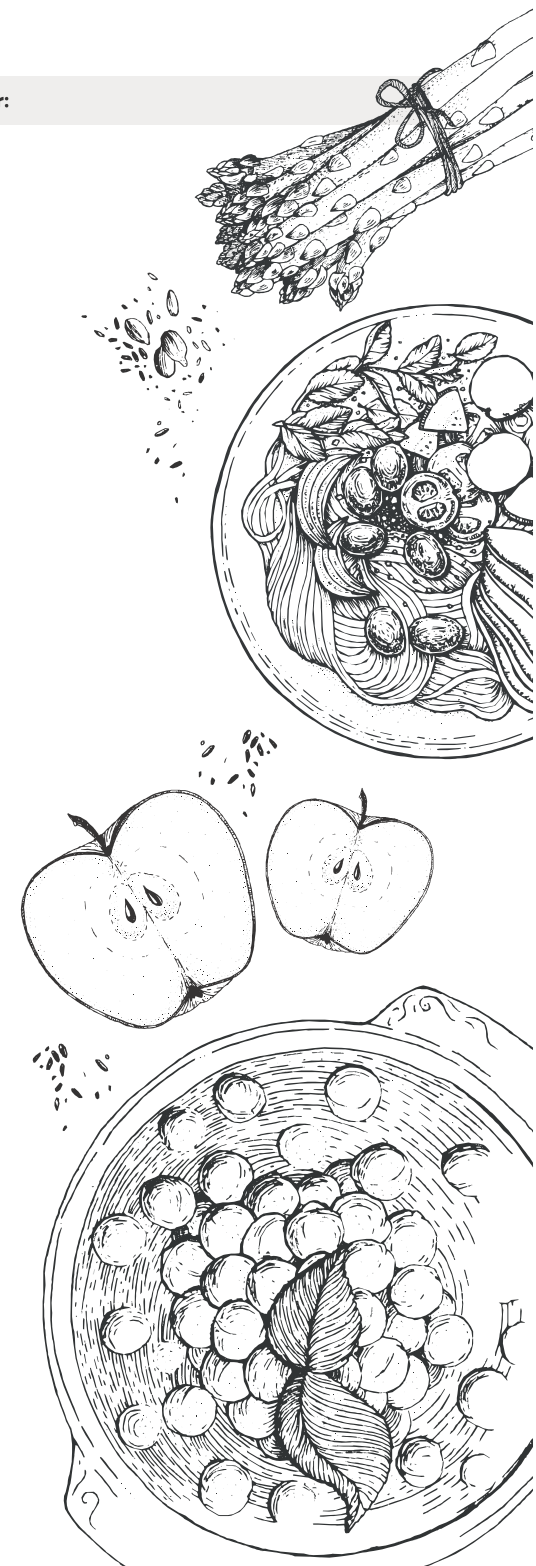
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
---------	---------	---------	---------	---------

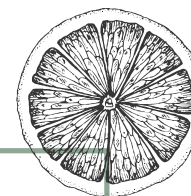
Menüs die sich in einen 4 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

 vegetarisch  Fisch  Geflügel  Schwein  Rind



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





Preise

Hauptgericht 03,90/4,70 €

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

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