

Kinder Speiseplan 30.01.-03.02.2023 KW 5

Name:

Tour:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Gänseblümchen Teller Lauch- Hack- Schmelzkäse Suppe, dazu ein Vollkornbrötchen  1, 7, 9, 11 C	Benjamin Blümchen Puten- Erdnuss- Pfanne, (Porree, Paprika, Wurzeln) dazu Vollkornreis  5, 7, 9	Einwurf Köttbular in leichter Soße, dazu bunte Wurzeln und Kartoffeln  1, 3, 7, 9	Freibeuter Teller Seelachs im Backteig Remouladensoße Bratkartoffeln mit Speck  1, 3, 4, 7, 10 A, B	De Kohl'lunder Weißkohl- Hack- Pfanne mit Kartoffeln  9
Menü 02	Nudel Schlemerei Schupfnudelpfanne in Rahm, mit Erbsen, Tomaten und Frühlingslauch  1, 3, 7, 9	Meister Lampe Linsengemüse mit Pastinake und Möhren, dazu Spätzle und Wurzelsalat  1, 3, 7, 9	Kissenschlacht Kaiserschmarrn (ohne Rosinen), dazu Apfel- Zimt- Kompott  1, 3, 7 A	Popeye Spinat- Kartoffel- Auflauf mit Hirtenkäse  3, 7	Milch Mäuse Buttermilch- Orangen- Suppe Grießklößen  1, 3, 7 C
Dessert	Mango Joghurt 7	Kirschjoghurt mit Schokoraspeln 6, 7	Amrumer Himmelreich (Vanille- pudding, Quark, Apfel 7 A, C	Zitronen Joghurt 7	Stracciatella Joghurt 7
Obst /Salat	Anzahl: Anzahl Obst: Anzahl Salat:	Anzahl: Anzahl Obst: Anzahl Salat:	Anzahl: Anzahl Obst: Anzahl Salat:	Anzahl: Anzahl Obst: Anzahl Salat:	Anzahl: Anzahl Obst: Anzahl Salat:

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.

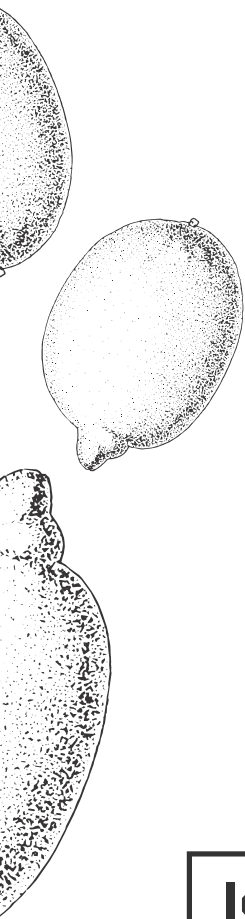
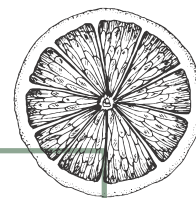
 vegetarisch  Fisch  Geflügel  Schwein  Rind



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 €

Tagesobst 01,00 €

Beilagensalat 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 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