

Kinder Speiseplan 03.02. – 07.02.25 KW 6

Name: _____

Tour: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Triceratops Teller Mildes Chili con Carne (Kidney Bohnen Mais) Nudeln  1, 9 Anzahl: _____	Elfmeter Gulasch von Rind und Gemüse (Wurzeln, Champignons) dazu Salzkartoffeln  9 Anzahl: _____	Seeräuber Menü Buntbarsch mit Dill Soße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln  4, 7, 9 Anzahl: _____	Regenbogen Teller Hühner- Nudel- Eintopf Wurzelgemüse  1, 3, 9 Anzahl: _____	Mond Teller Blumenkohlcurry mit Bratwürstchen und Vollkornreis  7, 9, 10, A, B Anzahl: _____
Menü 02	Hexentopf Kichererbsen- Topf (Blumenkohl, Paprika) Vollkornbrötchen  1, 7, 9, 11 Anzahl: _____	Sonnensegler Ebly Pfanne (Bohnen, Möhren) in Tomatensoße  1, 7, 9 Anzahl: _____	Eieiei Senf Ei mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat  3, 7, 9, 10 Anzahl: _____	Tomamoza Vollkornnudel - Auflauf mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum  1, 7 Anzahl: _____	Pflaumen August Milchgrieß mit Pflaumen  1, 6, 7 Anzahl: _____
Dessert	Schokoladen-Joghurt 6, 7 Anzahl: _____	Waldbeeren Joghurt 7 Anzahl: _____	Apfelmus mit Vanillesoße 7 A, C Anzahl: _____	Fruchtiger Himbeer- Ebly 1, 7 Anzahl: _____	Pfirsichjoghurt 7 Anzahl: _____

Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Bolognese Soße 1,9 

Anzahl: _____	Anzahl: _____	Anzahl: _____	Anzahl: _____	Anzahl: _____
---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

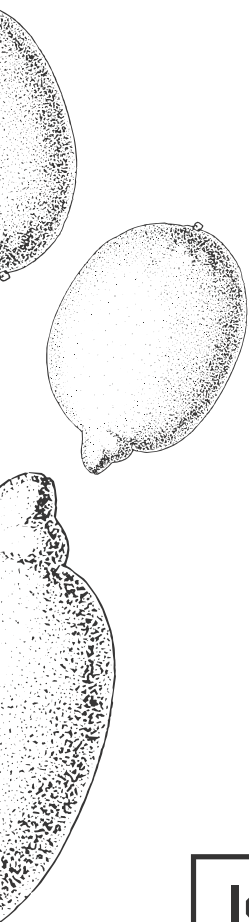
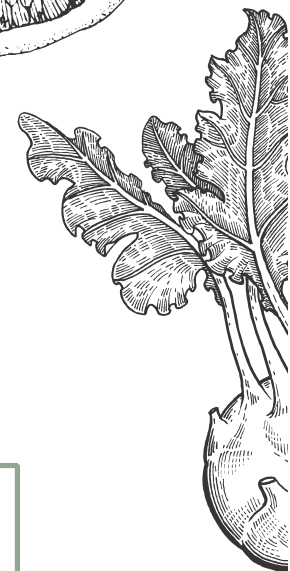
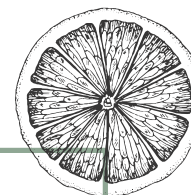
Menüs die sich in einen 4 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

 vegetarisch  Fisch  Geflügel  Schwein  Rind



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





Preise

Hauptgericht 03,60/4,40 €

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

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