

Kinder Speiseplan 10.02. – 14.02.25 KW 7

Name:

Tour:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 01	Donald Duck Geschnetzeltes „Züricher Art“ (Champignons, Zwiebeln), dazu Salzkartoffeln  7, 9 Anzahl:	Lotti Karotti Holländer Eintopf (Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln) Kochwurst  9, 10, A, B Anzahl:	Power Kau Rindergulasch, mit Erbsen und Wurzeln dazu Salzkartoffeln  9 Anzahl:	Bongo Menu Gefüllte Frikadellen mit Paprika und Sonnenblumenkernen, dazu Tomatensoße, Couscous und Krautsalat  1, 3, 9 Anzahl:	Freibeuter Teller Seelachs im Backteig Remouladensoße und Röstkartoffel  1, 3, 4, 7, 10, A, B Anzahl:
Menü 02	Hexentopf Kichererbsen- Topf (Blumenkohl, Paprika), dazu Vollkornbrötchen  1, 7, 9, 11 Anzahl:	Dünenläufer Rührei Rahmspinat Kartoffeln  3, 7 Anzahl:	Wald Spaziergang Gemüse-Pilz- Pfanne (Champignons Erbsen- Wurzeln) Käse-Sahne-Sauce BIO-Vollkornnudeln  1, 6, 7, C Anzahl:	Fliegender Holunder Fliederbeersuppe mit frischen Äpfeln und Grießklößen  1, 3, 7 A Anzahl:	Garten Spaß Blumenkohl- Brokkoli- Kartoffelauflauf mit Gouda  7, 9 Anzahl:
Dessert	Orangenquark mit Banane 7 Anzahl:	Cremiger Milchreis Pflaumensoße 7 Anzahl:	Zitronen- Quark-Speise 7 Anzahl:	Kirschkompott mit Joghurtsahne 7 Anzahl:	Mango Joghurt 7 Anzahl:

Alternativgericht diese Woche: Tortellini mit Ricotta und Spinatfüllung dazu Sahnesoße  1, 3, 6, 7, 9

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

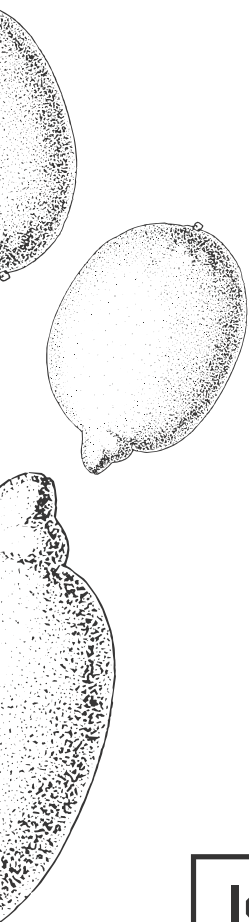
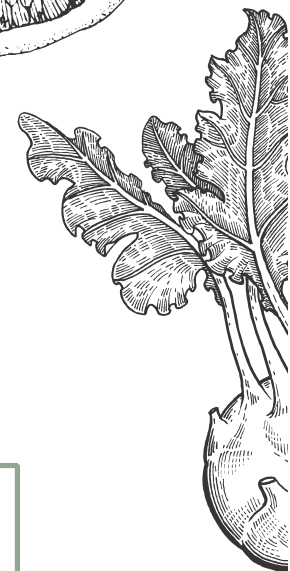
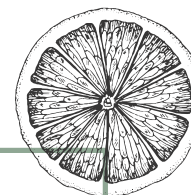
Menüs die sich in einen 4 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

 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