

# Erwachsenen-Speiseplan KW 8

19.02.-  
25.02.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

## Suppe

Paprikacremesuppe



Blumenkohl-Brokkoli-  
cremesuppe



Grüne Bohnencremesuppe



Karottencremesuppe



Spinatcremesuppe



Gemüsecremesuppe



Gemüsecremesuppe



## Menü 1

Schweinebraten mit  
Bratensauce, Rotkraut  
und Semmelknödeln



Spaghetti  
mit Rinderbolognese  
und Karottensalat



Geflügel-Currywurst  
mit Kartoffelbällchen  
und Blattsalat  
mit Essig-Öl Dressing



Kartoffelcremesuppe  
mit Putensaiten  
und Brötchen



Fleischkäse mit  
Zwiebelsauce,  
Kartoffelsalat  
und Brötchen



Gemüseschnitzel  
mit Gemüse in Cremesauce  
und Kartoffelpüree



Champignons  
in Cremesauce  
mit Semmelknödeln



## Gold Menü

Putengeschnitzeltes  
mit Reis  
und Farmersalat



Hähnchenbrustfilet mit  
cremiger Bratensauce,  
Kartoffelgratin  
und Karottensalat



Szegediner  
Schweinegulasch  
mit Spätzle



Gebackenes Hokifischfilet  
mit Spinat in Cremesauce  
und Kartoffeln



Cevapcici vom Rind  
mit Ajvarsauce, Reis  
und Weißkrautsalat



Erbseintopf  
mit Debreczinern  
und Brötchen



Schweinebraten  
mit Bratensauce, Rotkraut  
und Spätzle



## Pasta / Auflauf

Nudeln mit Grillgemüse  
und Tomatensauce



Spaghetti  
mit Sojabolognese  
und Karottensalat



Brotauflauf mit  
Blumenkohl, Brokkoli,  
Karotten und Lauch dazu  
Blattsalat mit Essig-Öl



Tortellini mit Käsefüllung in  
Rahmsoße mit Paprika,  
Zucchini und Tomate  
dazu geriebener Hartkäse



Linenslasagne  
mit Cremesauce  
und Weißkrautsalat



## Vegetarisch

Grießschnitte mit  
kaltem Kirschkompott



Panierter Grillkäse  
mit grünen Bohnen  
und Kartoffelgratin



Gemüsecurry  
mit Nudeln



Eieromelette  
mit Spinat in Cremesauce  
und Kartoffeln



Falafelbällchen  
mit Ajvarsauce, Reis  
und Weißkrautsalat



## Salatteller

Salatteller mit  
Gemüseaultaschen,  
Dressing und Brötchen



Bunter Blattsalat  
mit Schinken, Käse, Ei,  
Dressing und Brötchen



Salatteller  
mit Tomaten-Mozzarella,  
Dressing und Brötchen



Salat "Nizza" mit Thunfisch,  
Ei, Tomaten, Zwiebeln,  
Bohnen, Kartoffeln,  
Dressing und Brötchen



Salatbowl mit Gurke,  
Paprika, Aubergine, Oliven,  
Hirtenkäse,  
Dressing und Brötchen



## Dessert

Apfel



Schokoladen-Pudding



Birne



Fruchtquark



Apfel



Pudding Becher



Fruchtkompott



## Sonderkost

Kartoffelsuppe  
mit Wurzelgemüse  
und Putensaiten



Rinderbraten mit  
Bratensauce,  
Karotten-Erbсен-Gemüse  
und Kartoffeln



Buntes Gemüsecurry  
mit Reis



Seelachsfilet  
mit Cremesauce, Spinat  
und Reis



Linsen mit Nudeln  
und Putensaiten



Nudeln mit  
Rinderbolognese



Hühnerfrikassee  
mit Erbsen und Reis



**STOLLSTEIMER**  
— SEIT 1937 —

**Bestellung per**  
Tel. 0711 / 78 19 36 110  
Fax 0711 / 78 19 36 119  
bestellung@stollsteimer.de  
www.stollsteimer.de

Änderungen vorbehalten

# Allergene und Zusatzstoffe

KW 8 19.02.-25.02.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Paprikacremesuppe AW,AG,I,J, Z,3	Blumenkohl-Brokkoli- cremesuppe AW,AG,I,J,Z	Grüne Bohnencremesuppe AW,Z	Kartoffencremesuppe AW,Z	Spinatcremesuppe AW,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J, Z,3
<b>Menü 1</b>	Schweinebraten AW,AG,B,I, J,Z Bratensauce AW,AG,B,I, J,Z Rotkraut Z Semmelknödel AW,F,Z	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J, Z,3 Karottensalat Z,2	Puten-Oberländer Z,3,7 Curry- Ketchupsauce AW,AG,I,J,Z Kartoffelbällchen B,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F, G,I,J,M,Z,1,3 ,5	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I, J,Z,3 Putensaiten G,Z,2,3,7 Brötchen AW,AR,AG, Z	Fleischkäse AW,AG,B,I, J,Z,2,3 Zwiebelsauce AW,AG,B,I, J,Z Kartoffelsalat G,M,Z,2,3 Brötchen AW,AR,AG, Z	Gemüseschnitzel AW,AH,AD, Z Gemüse in Cremesauce AW,J,Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3	Champignons in Cremesauce AW,AG,I,J, Z,3 Semmelknödel AW,F,Z
<b>Gold Menü</b>	Putengeschnetzeltes AW,AG,B,I, J,Z,7 Reis Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Hähnchenbrustfilet Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I, J,Z Kartoffelgratin B,Z Karottensalat Z,2	Szegediner Schweinegulasch AW,AG,B,I, J,Z Spätzle AW,F,Z	Hokifilet geb. AW,B,D,G,Z Spinat in Cremesauce AW,Z Kartoffeln Z	Cevapcici vom Rind AW,F,G,I,Z Ajvarsauce AW,AG,I,J, Z,3 Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Erbseintopf AW,AG,I,J, Z,3 Debrecziner G,J,Z,1,2,3 Brötchen AW,AR,AG, Z	Schweinebraten AW,AG,B,I, J,Z Bratensauce AW,AG,B,I, J,Z Rotkraut Z Spätzle AW,F,Z
<b>Pasta / Auflauf</b>	Nudeln mit Grillgemüse AW,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J, Z,3	Spaghetti AW,F,Z Sojabolognese AW,AG,I,J, Z,1,3 Karottensalat Z,2	Brotauflauf mit Gemüse AW,AR,AG, B,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F, G,I,J,M,Z,1,3 ,5	Tortellini mit Käsefüllung, Rahmsoße, Gemüse AW,AG,B,F, J,Z Geriebener veg. Hartkäse B,Z	Linsenlasagne AW,J,Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Z	Z
<b>Vegetarisch</b>	Grießschnitte AW,B,Z Kirschkompott Z	Grillkäse pan. AW,B,Z Grüne Bohnen Z Kartoffelgratin B,Z	Gemüsecurry AW,J,Z,3 Nudeln AW,F,Z	Eieromelette B,F,Z Spinat in Cremesauce AW,Z Kartoffeln Z	Falafelbällchen AW,Z Ajvarsauce AW,AG,I,J, Z,3 Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Z	Z
<b>Salatteller</b>	Salatteller AW,AG,B,F, G,I,J,M,Z,1,2 ,3,5 Dressing B,F,G,J,M,Z ,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG, Z	Salatteller B,F,Z,2,3,7 Dressing B,F,G,J,M,Z ,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG, Z	Salatteller B,Z Dressing B,F,G,J,M,Z ,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG, Z	Salatteller D,F,Z Dressing B,F,G,J,M,Z ,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG, Z	Salatbowl B,Z,6 Dressing B,F,G,J,M,Z ,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG, Z	Z	Z
<b>Dessert</b>	Apfel Z,9	Schokoladen- Pudding B,Z	Birne Z,9	Fruchtquark B,Z	Apfel Z,9	Pudding B,Z	Fruchtkompott Z,3
<b>Sonderkost</b>	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten G,J,Z,2,3,7	Rinderbraten mit Bratensauce, Karotten-Erbсен- Gemüse und Kartoffeln Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis D,Z	Linsen mit Nudeln und Putensaiten G,M,Z,2,3,7	Nudeln mit Rinderbolognese Z,3	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis Z

## Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte,		mit Antioxidationsmittel
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse		geschwefelt
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse		geschwärzt
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite		mit Phosphat
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine		mit Süßungsmittel
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse				gewachst

## Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Süßungsmittel
9	gewachst

**Aus Gründen der Regeneration werden unsere Hauptkomponenten teilweise mit der zugehörigen Sauce angegossen. In diesem Fall müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst werden. Dies gilt ebenfalls bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden.**