


Erwachsenen-Speiseplan KW 9

26.02.-
03.03.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag		
Suppe	Markerbsencremesuppe ✓	Maisgrießsuppe ✓	Brokkolicremesuppe ✓	Kartoffelcremesuppe ✓	Grünkerncremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓		
Menü 1	Hähnchenbrustfilet mit cremiger Bratensauce, Käsenudeln und Gurkensalat 🐔	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Kartoffeln und Farmersalat 🐟	Linzen mit Spätzle und Putensaiten 🐔	Chili con carne mit Reis 🐮	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree 🐔	Spitzkohl-Kartoffeleintopf mit Pastinaken ✓	Spinatknödel mit Champignons in Cremesauce ✓		
Gold Menü	Siedfleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat 🐮	Kalbsfrikadelle mit cremiger Bratensauce, Bayrisch Kraut und Kartoffeln 🐮	Schweinefleisch-Curry mit Bambussprossen, Weißkraut, Paprika und Duftreis 🐷	Cordon Bleu mit Bratensauce und Kroketten, Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 🐷	Schlemmerfilet Bordelaise mit heller Kräutersauce, Kartoffeln und Gurkensalat 🐟	Schweinebraten mit Bratensauce, Mischgemüse und Spätzle 🐷	Kasseler mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree 🐷		
Pasta / Auflauf	Vegetarische Ravioli mit Cremesauce und Gurkensalat ✓	Nudel-Pilzpfanne mit Gemüse und Farmersalat ✓	Spaghetti mit Spinat-Grillgemüse und Rucola-Pestosauce ✓	Gnocchi mit Sahne und Käse überbacken dazu Blattsalat mit Essig-Öl Dressing ✓	Käsespätzle und Gurkensalat ✓	 <p>STOLLSTEIMER — SEIT 1937 —</p> <p>Bestellung per Tel. 0711 / 78 19 36 110 Fax 0711 / 78 19 36 119 bestellung@stollsteimer.de www.stollsteimer.de</p>			
Vegetarisch	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Kräutern, Cremesauce und Brokkoli ✓	Nudeln mit Tomatensauce, Reibkäse und Farmersalat ✓	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse, Ananas und Bulgur ✓	Kaiserschmarrn mit Apfelmus ✓	Vegetarisches Schnitzel mit Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree ✓				
Salatteller	Gemischter Salatteller mit Champignons, Antipasti und gefüllten Peperoni, Dressing und Brötchen ✓	Salatplatte mit Mozzarella, Oliven, Tomaten und Grillgemüse, Dressing und Brötchen ✓	Blattsalat mit Hähnchenbrust, Paprika und Gurke, Dressing und Brötchen 🐔	Bunter Blattsalat mit Grana Padano, Antipasti und gefüllten Kirschtomaten, Dressing und Brötchen 🐮	Salatplatte mit Rucola, Ebly, Gurken, Hirtenkäse und gef. Weinblättern, Dressing und Brötchen ✓				
Dessert	Fruchtjoghurt ✓	Puddingcreme mit Vanillegeschmack ✓	Banane ✓	Apfel ✓	Vanillejoghurt ✓			Fruchtkompott ✓	Fruchtjoghurt ✓
Sonderkost	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis 🐮	Nudeln mit Champignonsauce ✓	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten 🐔	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis 🐔	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta 🐟			Gemüseintopf mit Kartoffeln ✓	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 🐔

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 9 26.02.-03.03.24	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Markerbsencremesuppe	AW,AG,I,J,Z	Maisgrießsuppe	AW,AG,I,J,Z	Brokkolicremesuppe	AW,Z	Kartoffelcremesuppe	AW,AG,B,I,J,Z,3	Grünkerncremesuppe	AW,AD,B,J,Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3
Menü 1	Hähnchenbrustfilet	Z	Seelachsfilet pan.	AW,D,Z	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Chili con carne	AW,AG,B,Z,3	Putenschnitzel pan.	AW,F,Z	Spitzkohl-Kartoffeleintopf mit Pastinaken	AW,AG,J,Z	Spinatknödel	AW,B,F,Z
	Cremige Bratensauce	AW,AG,I,J,Z	Remouladensauce	AW,AG,B,F,G,J,Z,1,8	Spätzle	AW,F,Z	Reis	Z	Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce	AG,J,Z			Champignons in Cremesauce	AW,AG,I,J,Z,3
	Käseknudeln	AW,B,F,Z	Kartoffeln	Z	Putensaiten	G,Z,2,3,7			Kartoffelpüree	B,Z,3				
	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3										
Gold Menü	Siedfleisch	AW,AG,B,I,J,M,Z,3,5	Kalbsfrikadelle	AW,F,G,J,Z,3,7	Schweinefleisch-Curry	AW,AG,I,J,Z	Cordon Bleu	AW,B,Z,2,3	Schlemmerfilet Bordelaise	AW,D,Z	Schweinebraten	AW,AG,I,J,Z	Kasseler mit Gemüse in Cremesauce	Z,2,3,7 AW,J,Z,3
	Meerrettichsauce	AW,AG,B,I,J,M,Z,3,5	Cremige Bratensauce	AW,AG,I,J,Z	Duftreis	Z	Bratensauce	AW,AG,I,J,Z	Helle Kräutersauce	AW,AG,I,J,Z	Bratensauce	AW,AG,I,J,Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
	Kartoffeln	Z	Bayrisch Kraut	AW,M,Z,3			Kroketten	B,Z	Kartoffeln	Z	Mischgemüse	AW,J,Z,3		
	Rote-Bete-Salat	M,Z,3,8	Kartoffeln	Z			Blattsalat	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Spätzle	AW,F,Z		
							Essig-Öl Dressing	AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5						
Pasta / Auflauf	Ravioli veg.	AW,B,F,Z	Nudel-Pilzpfanne mit Gemüse	AW,B,F,J,Z,1,2,3	Spaghetti mit Spinat-Grillgemüse	AW,F,Z,3	Gnocchi mit Sahne und Käse	B,Z,1,2	Käsespätzle	AW,B,F,Z				
	Cremesauce	AW,AG,I,J,Z	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Rucola-Pestosauce	Z,2,3	Blattsalat	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2				
	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2					Essig-Öl Dressing	AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5						
Vegetarisch	Kartoffel-Frischkäse-Tasche	B,Z	Nudeln	AW,F,Z	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse und Ananas	AW,AG,I,J,Z	Kaiserschmarrn ohne Rosinen	AW,B,F,Z	Veg. Schnitzel pan.	AW,Z				
	Cremesauce	AW,AG,I,J,Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Bulgur	AW,Z	Apfelmus	Z,3	Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce	AG,J,Z				
	Brokkoli	Z	Reibkäse	B,Z					Kartoffelpüree	B,Z,3				
			Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3										
Salatteller	Salatteller	B,M,Z,2,3,5	Salatplatte	B,Z,6	Salatteller	F,Z	Salatteller	B,F,Z,2	Salatplatte	AW,B,Z		Z		Z
	Dressing	B,F,G,J,M,Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z,1,3,5				
	Brötchen	AW,AR,AG,Z	Brötchen	AW,AR,AG,Z	Brötchen	AW,AR,AG,Z	Brötchen	AW,AR,AG,Z	Brötchen	AW,AR,AG,Z				
Dessert	Fruchtjoghurt	B,Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Banane	Z	Apfel	Z,9	Vanillejoghurt	B,Z,1	Fruchtkompott	Z,3	Fruchtjoghurt	B,Z
Sonderkost	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis	Z	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Erbseintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten	G,J,Z,2,3,7	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis	Z	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta	D,Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln	J,Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination	1	mit Farbstoff
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus	2	mit Konservierungsstoff
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte,			3	mit Antioxidationsmittel
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen	4	mit Geschmacksverstärker
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse			5	geschwefelt
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse			6	geschwärzt
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite			7	mit Phosphat
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine			8	mit Süßungsmittel
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse					9	gewachst

Zusatzstoffe:

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.