












































Erwachsenen-Speiseplan KW 11

13.03 - 19.03.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Champignoncremesuppe 	Tomatencremesuppe 	Kartoffelcremesuppe 	Linsensuppe 	Karottencremesuppe 	Gemüsecremesuppe 	Gemüsecremesuppe 
Menü 1	Rinder-Köttbullar mit Rahmsauce, Reis und Gurkensalat 	Linsen mit Knöpfe und Putensaiten 	Hühnerfrikassee mit Reis dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Schweinesteak mit Käsesauce, Blumenkohl und Brokkoli und Kartoffeln 	Rindermaultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat 	Kartoffel-Bohneneintopf mit Brötchen 	Vegetarische Kohlroulade mit Bratensauce und Kartoffelpüree 
Gold Menü	Hähnchenschnitzel natur mit Rahmsauce, Spinatspätzle und Gurkensalat 	Kleine Schweinehaxe mit Bratensauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree 	Seelachs nuggets in Petersilienpanade mit Tomatensauce und Nudeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Putenschnitzel paniert mit bunten Rahmkarotten und Kartoffelpüree 	Feuerspieß vom Schwein mit Fleischbällchen, Speck und Paprika dazu Paprikarahmsauce und Nudeln 	Kalbsbratwurst mit Bratensauce, Kartoffelsalat und Brötchen 	Hirschgulasch mit Kartoffelklößen und Rohkostsalat 
Pasta/ Auflauf	Gemüselasagne mit Basilikumsauce und Gurkensalat 	Gemüsenukeln mit Sojawürfeln und Sojasauce 	Nudel-Gemüseauflauf mit Tomatensauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Vegetarische Cannelloni mit Käsesauce dazu Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing 	Gnocchi mit Champignonrahmsauce und Farmersalat 		
Vegetarisch	Reis-Gemüsepfanne mit Hirtenkäse dazu Basilikumsauce 	Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt-Zucker 	Vegetarische Mini-Hackbällchen mit Tomatensauce und Nudeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Soufflé mit Brokkoli und Karotte dazu bunte Rahmkarotten und Kartoffelpüree 	Bulgurpfanne mit Gemüse und Tofuwürfeln dazu Paprikarahmsauce 		
Salatteller <small>inkl.Brötchen, Dressing</small>	Bunter Blattsalat mit Grana Padano, Antipasti und gefüllten Kirschtomaten 	Salatplatte mit Rucola, Zartweizen, Gurkenraspel, Hirtenkäse und gefüllten Weinblättern 	Blattsalat mit süß-saurem Gemüse, Curry, Ananas, Sprossen und Putenbrust 	Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni 	Bunter Blattsalat mit Falafel und Antipasti 		
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Nudeln mit Tomatensauce 	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis 	Erbseintopf mit Putensaiten 	Nudeln mit Champignonsauce 	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis 	Gaisburger Marsch 
Dessert	Obstsalat	Apfel	Fruchtjoghurt	Banane	Birne	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt-Becher



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 11 13.03 - 19.03.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Champignoncremesuppe AW,B,J,Z	Tomatencremesuppe AW,AG,B,I,J,Z / 3	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Linsensuppe AW,AG,B,G,I,J,M,Z / 3	Karottencremesuppe AW,B,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z / 3	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z / 3
Menü 1	Rinder-Köttbullar Z	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z / 3	Hühnerfrikassee AW,B,Z / 3	Schweinsteak Z	Rindermaultaschen AW,F,J,Z	Kartoffel-Bohneneintopf AW,B,J,Z	Vegetarische Kohlroulade AW,AD,F,I,Z
	Rahmsauce AW,AG,B,I,J,Z	Knöpfe AW,B,F,Z	Reis B,Z	Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z / 1,2	Gemüsebrühe J,Z	Brötchen AW,AG,AR,Z	Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z
	Reis B,Z	Putensaiten G,Z / 2,3,7	Blattsalat Z	Blumenkohl und Brokkoli B,Z	Kartoffelsalat AW,F,G,J,M,Z / 2,3,4		Kartoffelpüree B,Z
	Gurkensalat Z / 2		Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3	Kartoffeln B,Z			
			Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5				
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet natur Z	Kleine Schweinehexe Z	Seelachs nuggets in Petersilienpanade AW,B,D,G,Z	Putenschnitzel paniert AW,AG,F,G,Z	Feuerspieß vom Schwein mit Fleischbällchen, Speck und Paprika AW,Z / 2	Kalbsbratwurst J,G,Z / 7	Hirschgulasch AW,AG,B,I,J,Z
	Rahmsauce AW,AG,B,I,J,Z	Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z	Tomatensauce AW,AG,B,I,J,Z / 3	Bunte Rahmkarotten AW,B,Z	Papikarahmsauce AW,AG,B,I,J,Z / 3	Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z	Kartoffelklöße Z
	Spinatspätzle AW,B,F,Z	Sauerkraut AW,B,Z	Nudeln AW,B,F,Z	Kartoffelpüree B,Z	Nudeln AW,B,F,Z	Kartoffelsalat AW,F,G,J,M,Z / 2,3,4	Rohkostsalat AW,F,J,Z / 2,3
	Gurkensalat Z / 2	Kartoffelpüree B,Z	Blattsalat Z			Brötchen AW,AG,AR,Z	
		Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3					
		Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5					
Pasta/Auflauf	Gemüselasagne AW,B,F,J,Z	Gemüsenu deln mit Sojawürfeln AW,B,F,I,J,Z	Nudel-Gemüseauflauf AW,AG,B,F,I,J,Z	Vegetarische Cannelloni AW,B,F,Z	Gnocchi AW,B,F,Z		
	Basilikumsauce B,Z / 3	Sojasauce AW,I,Z	Tomatensauce AW,AG,B,I,J,Z / 3	Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z / 1,2	Champignonrahmsauce AW,B,Z / 3		
	Gurkensalat Z / 2		Blattsalat Z	Chinakohlsalat Z	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3		
			Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3	Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3			
		Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5				
Vegetarisch	Reis-Gemüsepfanne mit Hirtenkäse B,Z	Pfannkuchen AW,B,F,Z	Vegetarische Mini-Hackbällchen AW,G,Z	Soufflé mit Brokkoli und Karotte AW,B,F,Z	Bulgurpfanne mit Gemüse und Tofuwürfeln AW,B,I,Z		
	Basilikumsauce B,Z / 3	Apfelmus 3	Tomatensauce AW,AG,B,I,J,Z / 3	Bunte Rahmkarotten AW,B,Z	Papikarahmsauce AW,AG,B,I,J,Z / 3		
		Zimt-Zucker Z	Nudeln AW,B,F,Z	Kartoffelpüree B,Z			
			Blattsalat Z				
		Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3					
		Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5					
Salatteller <small>inkl. Brötchen, Dressing</small>	Bunter Blattsalat mit Grana Padano, Antipasti und gefüllten Kirschtomaten AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z / 1,3,5	Salatplatte mit Rucola, Zartweizen, Gurkenraspel, Hirtenkäse und gefüllten Weinblättern AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z / 1,3,5	Blattsalat mit süß-saurem Gemüse, Curry, Ananas, Sprossen und Putenbrust AW,AG,AH,AR,B,F,G,H,I,J,M,Z / 1,2,3,5	Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z / 1,3,5,6	Bunter Blattsalat mit Falafel und Antipasti AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z / 1,3,5		
	Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5		
	Brötchen AW,AG,AR,Z	Brötchen AW,AG,AR,Z	Brötchen AW,AG,AR,Z	Brötchen AW,AG,AR,Z	Brötchen AW,AG,AR,Z		
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Nudeln mit Tomatensauce Z	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis D,Z	Erbseintopf mit Putensaiten G,J,Z / 2,3,7	Nudeln mit Champignonsauce Z	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis Z	Gaisburger Marsch J,Z
Dessert	Obstsalat 3	Apfel 9	Fruchtjoghurt B,Z / 1	Banane 9	Birne 9	Fruchtkompott Z / 1	Fruchtjoghurt-Becher B,Z / 1,3

Allergene:

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Kreuzkontaminationen mit Allergenen sowie Spuren von Nüssen können nicht ausgeschlossen werden.
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Macadamie-/Queenslandnüsse		
AH	Gluten, Hafer	I	Soja	KW	Walnüsse		
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	L	Erdnüsse		Obst gewaschen, vor Verzehr waschen
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	M	Schwefeldioxid + Sulfid		
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	N	Lupine		
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse				
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse				

Zusatzstoffe:

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

Für all unsere Speisen gilt: Kreuzkontaminationen mit Allergenen sowie Spuren von Nüssen können nicht ausgeschlossen werden. Bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden, müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst betrachtet werden.