












































Erwachsenen-Speiseplan KW 12

20.03. - 26.03.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Paprikacremesuppe 	Blumenkohl-Brokkolicremesuppe 	Grüne Bohnencremesuppe 	Karottencremesuppe 	Spinatcremesuppe 	Gemüsecremesuppe 	Gemüsecremesuppe 
Menü 1	Schweinebraten mit Bratensauce, Rotkraut und Semmelknödeln 	Spaghetti mit Rinderbolognese dazu Farmersalat 	Geflügelbratwurst mit Curry-Ketchupsauce und Kartoffelbällchen dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Kartoffelcremesuppe mit Putensaiten und Brötchen 	Fleischkäse mit Zwiebelsauce, Kartoffelsalat und Brötchen 	Gemüseschnitzel mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree 	Pilzrahmgemüse mit Semmelknödeln 
Gold Menü	Putengeschnetzeltes mit Reis und Karottensalat 	Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, Kartoffelgratin und Farmersalat 	Szegediner Gulasch mit Spätzle 	Mehliertes Fischfilet mit Rahmspinat und Kartoffeln 	Cevapcici mit Ajvarsauce, Reis und Krautsalat 	Erbseneintopf mit Debreziner 	Schweinebraten mit Bratensauce, Mischgemüse und Spätzle 
Pasta/ Auflauf	Nudeln mit Grillgemüse und Tomatensauce 	Spaghetti mit Sojabolognese dazu Farmersalat 	Brotauflauf mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotte und Lauch dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Rahm-Tortellini mit Paprika, Zucchini, frischen Tomaten und Hartkäse 	Moussaka mit Krautsalat 		
Vegetarisch	Selbstgemachte Grießschnitte mit Kirschkompott 	Panierter Grillkäse mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin 	Gemüsecurry mit Nudeln 	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln 	Falafelbällchen mit Ajvarsauce, Reis und Krautsalat 		
Salatteller <small>inkl.Brötchen, Dressing</small>	Salatteller mit Gemüseaultaschen 	Bunter Blattsalat mit Schinken, Käse und Ei 	Salatteller mit Tomate-Mozzarella 	Salat Nizza mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen und Kartoffeln 	Salatbowl mit Gurke, Paprika, Karottenstreifen, gegrillter Aubergine, Oliven und Hirtenkäse 		
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten 	Rinderbraten mit Bratensauce, Karotten-Erbsen-Gemüse und Kartoffeln 	Gemüsecurry mit Reis 	Seelachsfilet mit Cremesauce dazu Spinat und Reis 	Linzen mit Nudeln und Putensaiten 	Nudeln mit Rinderbolognese 	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 
Dessert	Apfel	Schokopudding	Birne	Fruchtquark	Apfel	Pudding-Becher (Schoko-Vanille)	Fruchtkompott



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 12 20.03. - 26.03.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Paprikacremesuppe AW,AG,B,I,J,Z / 3	Blumenkohl-Brokkolicremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Grüne Bohnencremesuppe AW,B,Z	Karottencremesuppe AW,B,Z	Spinatcremesuppe AW,B,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z / 3	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z / 3
Menü 1	Schweinebraten AW,AG,B,I,J,Z	Rinderbolognese AW,AG,B,I,J,Z / 3	Geflügelbratwurst Z / 7	Putensaiten G,Z / 2,3,7	Fleischkäse grob AW,AG,B,I,J,Z / 2,3	Gemüseschnitzel AW,AD,AH,Z	Pilzrahmgemüse AW,AG,B,I,J,Z
	Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z	Spaghetti AW,B,F,Z	Curry-Ketchupsauce AW,AG,B,I,J,Z / 8	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Zwiebelsauce AW,AG,B,I,J,Z	Rahmgemüse AW,B,I,J,Z	Semmelknödel AW,B,F,Z / 2
	Rotkraut AW,AG,B,I,J,Z	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Kartoffelbällchen B,F,Z	Brötchen AW,AG,AR,Z	Kartoffelsalat AW,F,G,J,M,Z / 2,3,4	Kartoffelpüree B,Z	
	Semmelknödel AW,B,F,Z / 2		Blattsalat Z		Brötchen AW,AG,AR,Z		
			Blattsalat Z				
			Essig-Öl-Dressing / 3 B,F,G,J,M,Z / 1,3,5				
			Dressing abgepackt				
Gold Menü	Putengeschnetzeltes AW,AG,B,I,J,Z	Hähnchenbrustfilet natur Z	Szegediner Gulasch AW,AG,B,I,J,Z	Fischfilet mehliert AW,B,D,G,Z	Cevapcici AW,F,G,Z	Erseneintopf AW,AG,B,I,J,Z	Schweinebraten AW,AG,B,I,J,Z
	Reis B,Z	Rahmsauce AW,AG,B,I,J,Z	Spätzle AW,B,F,Z	Rahmspinat AW,B,Z	Ajvarsauce AW,AG,B,I,J,Z / 3	Debreziner G,J,Z / 1,2,3	Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z
	Karottensalat Z / 2	Kartoffelgratin B,Z		Kartoffeln B,Z	Reis B,Z		Spätzle AW,B,F,Z
	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3			Krautsalat J,Z / 2,3		Mischgemüse AW,B,J,Z	
Pasta/Auflauf	Nudeln mit Grillgemüse AW,B,F,Z	Sojabolognese AW,AG,B,I,J,Z / 1,3	Brotauflauf mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotte und Lauch AW,AG,AR,B,F,Z	Rahm-Tortellini mit Paprika, Zucchini, Tomaten und Hartkäse AW,AG,B,F,J,Z / 1,2	Moussaka AW,B,F,I,Z		
	Tomatensauce AW,AG,B,I,J,Z / 3	Spaghetti AW,B,F,Z	Blattsalat Z		Krautsalat J,Z / 2,3		
		Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3 B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Dressing abgepackt			
Vegetarisch	Griebschnitte selbstgemacht AW,B,Z	Paniertes Grillkäse AW,B,Z	Gemüsecurry AW,J,Z	Eieromelette B,F,Z	Falafelbällchen AW,Z		
	Kaltes Kirschkompott B,Z	Butterbohnen B,Z	Nudeln AW,B,F,Z	Rahmspinat AW,B,Z	Ajvarsauce AW,AG,B,I,J,Z / 3		
		Kartoffelgratin B,Z		Kartoffeln B,Z	Reis B,Z	Krautsalat J,Z / 2,3	
Salatteller inkl. Brötchen, Dressing	Salatteller mit Gemüsemaultaschen AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z / 1,3,5	Bunter Blattsalat mit Schinken, Käse und Ei AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z / 1,2,3,5,7	Salatteller mit Tomate-Mozzarella AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z / 1,3,5	Salat Nizza mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen und Kartoffeln AW,AG,AH,AR,B,D,F,G,I,J,M,Z / 1,3,5,6	Salatbowl mit Gurke, Paprika, Karottenstreifen, gegrillter Aubergine, Oliven und Hirtenkäse AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z / 1,2,3,5,7		
	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		
	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	Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten G,J,Z / 2,3,7	Rinderbraten mit Bratensauce, Karotten-Erbsegemüse und Kartoffeln Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis D,Z	Linsen mit Nudeln und Putensaiten G,M,Z / 2,3,7	Nudeln mit Rinderbolognese Z	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis Z
Dessert	Apfel 9	Schokopudding B,Z	Birne 9	Fruchtquark B,Z	Apfel 9	Pudding-Becher (Schoko-Vanille) B,Z / 1	Fruchtkompott Z / 1

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 gewacht, vor Verzehr waschen
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln				
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite		
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine		
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	gewacht

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.