













































# Erwachsenen-Speiseplan KW 13

27.03. - 02.04.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag		
<b>Suppe</b>	Markerbsencremesuppe 	Rote Bete-Suppe 	Brokkolicremesuppe 	Kartoffelcremesuppe 	Grünkerncremesuppe 	Gemüsecremesuppe 	Gemüsecremesuppe 		
<b>Menü 1</b>	Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Sahnesauce, Käseudeln und Karottensalat 	Seelachsfilet paniert mit Remouladensauce, Kartoffeln und Farmersalat 	Linsen mit Spätzle und Putensaiten 	Chili con Carne mit Reis 	Putenschnitzel paniert mit Erbsen-Mais-Gemüse in Rahm und Kartoffelpüree 	Weißkohl-Kartoffeleintopf mit Brötchen 	Spinatknödel mit Pilzrahmgemüse 		
<b>Gold Menü</b>	Siedfleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Rote Bete-Salat 	Kalbsfrikadelle mit Rahmsauce, Kartoffeln und Farmersalat 	Schweinefleisch-Curry mit Bambussprossen, Weißkraut und Paprika dazu Duftreis 	Cordon Bleu vom Schwein mit Rahmgemüse und Kroketten 	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Kräutersauce, Kartoffeln und Farmersalat 	Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 	Kassler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 		
<b>Pasta/ Auflauf</b>	Vegetarische Ravioli mit Sahnesauce und Karottensalat 	Nudel-Pilzpfanne mit Farmersalat 	Spinat-Spaghetti mit Grillgemüse und Rucolapesto 	Gnocchi mit Sahne und Käse überbacken dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Käsespätzle mit Farmersalat 	 <p><b>STOLLSTEIMER</b> — SEIT 1937 —</p> <p><b>Bestellung per</b> Tel. 0711 / 78 19 36 110 Fax 0711 / 78 19 36 119 bestellung@stollsteimer.de www.stollsteimer.de</p>			
<b>Vegetarisch</b>	Kartoffel-Frischkäsetasche mit Sahnesauce und Brokkoli 	Kartoffeleintopf mit Erbsen und Karotten dazu Grießklößchen und Suppenmaultäschle 	Sojageschnitzeltes mit Asia-Gemüse (Karotten, Sprossen, Ananas) dazu Bulgur 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	Vegetarisches Schnitzel mit Erbsen-Mais-Gemüse in Rahm und Kartoffelpüree 				
<b>Salatteller</b> <small>inkl. Brötchen, Dressing</small>	Gemischter Salatteller mit Champignons, Antipasti und gefüllten Peperoni 	Salatplatte mit Mozzarella, Oliven, Tomate und Grillgemüse 	Blattsalat mit Hähnchenbrust, Paprika und Gurke 	Bunter Blattsalat mit Grana Padano, Antipasti und gefüllten Kirschtomaten 	Gemischter Salat mit Rucola, Zartweizen, Gurkenraspel, Hirtenkäse und gefüllten Weinblättern 				
<b>Sonderkost</b> <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Rindergeschnitzeltes mit Brokkoli und Reis 	Nudeln mit Champignonsauce 	Erbseintopf mit Putensaiten 	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis 	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta 			Gemüseintopf mit Kartoffeln 	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 
<b>Dessert</b>	Vanillepudding	Vanillejoghurt	Banane	Apfel	Fruchtjoghurt			Fruchtkompott	Fruchtjoghurt-Becher

Änderungen vorbehalten.



# Allergene und Zusatzstoffe

KW 13 27.03. - 02.04.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Markerbsencremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Rote Bete-Suppe AW,AG,I,J,Z / 8	Brokkolicesuppe AW,B,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Grünkerncremesuppe AW,AD,B,J,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z / 3	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z / 3
<b>Menü 1</b>	Hähnchenbrustfilet natur Z Sahnesauce AW,B,Z Käsenudeln AW,B,F,Z Karottensalat Z / 2	Seelachsfilet paniert AW,D,Z Remouladensauce AW,B,G,J,Z / 1,2,8 Kartoffeln B,Z Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Putensaiten G,Z / 2,3,7 Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z / 3 Spätzle AW,B,F,Z	Chili con Carne AW,AG,B,J,Z Reis B,Z	Putenschnitzel paniert AW,F,Z Erbsen-Maisgemüse in Rahm AG,B,J,Z Kartoffelpüree B,Z	Weißkohl-Kartoffeleintopf AW,AG,B,J,Z Brötchen AW,AG,AR,Z	Spinatknödel AW,B,F,Z Pilzrahmgemüse AW,AG,B,I,J,Z
<b>Gold Menü</b>	Siedfleisch AW,AG,B,I,J,M,Z / 3,5 Meerrettichsauce AW,AG,B,I,J,M,Z / 3,5 Kartoffeln B,Z Rote Bete-Salat M,Z / 3,8	Kalbsfrikadelle AW,F,G,J,Z / 3,7 Rahmsauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffeln B,Z Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Schweinefleisch-Curry mit Bambussprossen, Weißkraut und Paprika AW,AG,B,I,J,Z Duftreis B,Z	Cordon Bleu vom Schwein AW,B,F,Z / 1,2,3,7 Rahmgemüse AW,B,I,J,Z Kroketten B,Z	Schlemmerfilet "Bordelaise" AW,D,Z Kräutersauce hell AW,AG,B,I,J,Z Kartoffeln B,Z Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Schweinebraten AW,AG,B,I,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Spätzle AW,B,F,Z Rohkostsalat AW,F,J,Z / 2,3	Kassler Z / 2,3,7 Sauerkraut AW,B,Z Kartoffelpüree B,Z
<b>Pasta/Auflauf</b>	Ravioli mit Spinat-Käsefüllung AW,B,Z Sahnesauce AW,B,Z Karottensalat Z / 2	Nudel-Pilzpfanne mit Karotte, Sellerie und Lauch AW,B,F,J,Z / 1,2 Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Spinat-Spaghetti mit Grillgemüse und Rucolapesto AW,B,F,Z / 1,2	Gnocchi mit Sahne und Käse überbacken AW,B,F,Z / 1,2 Blattsalat Z Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3 Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Käsespätzle AW,B,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3		
<b>Vegetarisch</b>	Kartoffel-Frischkäsetasche B,Z Sahnesauce AW,B,Z Brokkoli B,Z	Kartoffeleintopf mit Erbsen und Karotten B,Z Grießklößchen AW,B,F,Z Suppenmaultaschle AW,F,J,Z	Sojageschnitzeltes mit Asiagemüse und Ananas AW,AG,B,I,J,Z Bulgur AW,B,Z	Kaiserschmarrn AW,B,F,Z Apfelmus Z / 3	Vegetarisches Schnitzel AW,Z Erbsen-Maisgemüse in Rahm AG,B,J,Z Kartoffelpüree B,Z		
<b>Salatteller</b> <small>inkl.Brötchen, Dressing</small>	Gemischter Salatteller mit Champignons, Antipasti und gefüllten Peperoni AW,AG,AH,AR,B, F,G,I,J,M,Z / 1,3,5 Brötchen AW,AG,AR,Z Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Salatplatte mit Mozzarella, Oliven, Tomaten und Grillgemüse AW,AG,AH,AR,B, F,G,I,J,M,Z / 1,2,3,5,7 Brötchen AW,AG,AR,Z Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Blattsalat mit Hähnchenbrust, Paprika und Gurke AW,AG,AH,AR,B, F,G,I,J,M,Z / 1,3,5 Brötchen AW,AG,AR,Z Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Bunter Blattsalat mit Grana Padano, Antipasti und gefüllten Kirschtomaten AW,AG,AH,AR,B, F,G,I,J,M,Z / 1,3,5 Brötchen AW,AG,AR,Z Dressing abgepackt B,F,G,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 Brötchen AW,AG,AR,Z Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5		
<b>Sonderkost</b> <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis Z	Nudeln mit Champignonsauce Z	Erbseneintopf mit 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	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z
<b>Dessert</b>	Vanillepudding B,Z	Vanillejoghurt B,Z / 1	Banane 9	Apfel 9	Fruchtojoghurt B,Z / 1	Fruchtkompott Z / 1	Fruchtojoghurt-Becher B,Z / 1,3

## Allergene:

AW	Gluten, Weizen	F	Eier
AR	Gluten, Roggen	G	Senf
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen
AH	Gluten, Hafer	I	Soja
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse

KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse
KPI	Schalenfrüchte, Pistazien
KMC	Macadamie-/Queenlandnüsse
KW	Walnüsse
L	Erdnüsse
M	Schwefeldioxid + Sulfit
N	Lupine

Z	Kreuzkontaminationen mit Allergenen sowie Spuren von Nüssen können nicht ausgeschlossen werden.
	Obst gewachst, vor Verzehr waschen

## 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.

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.