









































Erwachsenen-Speiseplan KW 23

05.06.- 11.06.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Fronleichnam	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Pastinakencreme- suppe 	Markerbsencreme- suppe 	Paprikacremesuppe 	Gemüsecremesuppe 	Kicherbsencurrycreme- suppe 	Gemüsecremesuppe 	Gemüsecremesuppe 
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Erbsen dazu Reis 	Linsen mit Knöpfe und Putensaiten 	Kabeljaufilet mit Senfsauce, Kartoffeln und Apfel- Karottensalat 	Gefüllte Zucchini (Gemüse- Weizenmischung) mit Tomatensauce und Nudeln 	Rinderfrikadelle mit cremiger Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree 	Kartoffelrösti mit Kaisergemüse und Cremesauce 	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat 
Gold Menü	Gefüllte Paprika (Rind) mit Ajvarsauce und Nudeln 	Rinderleber mit Apfel- Zwiebelsauce, Kartoffelpüree und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Gemischtes Gulasch mit Spätzle und Apfel- Karottensalat 	Schweineschnitzel paniert mit cremiger Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 	Schweinsbratwurst mit cremiger Bratensauce, Kartoffelsalat und Gurkensalat 	Kartoffel-Karotteneintopf mit Rinderhackbällchen 	Kalbsbrust gefüllt mit cremiger Bratensauce, Spätzle und Rohkost- salat 
Pasta/ Auflauf	Gemüsemaultaschen mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat 	Kichererbsencurry mit Vollkornnudeln und Blattsalat mit Essig-Öl- Dressing 	Gemüselasagne mit Cremesauce dazu Apfel-Karottensalat 		Brokkoli-Nudeln mit Champignoncremesauce 		
Vegetarisch	Asiatischer Eierreis mit Lauch, Sellerie, Karotte, Kraut und Pilzen 	Zucchini-Karotten-Puffer mit Joghurt-Dip, Kartoffeln und Blattsalat mit Essig-Öl- Dressing 	Kirschenmichel dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack 		Vegetarische Köttbullar mit cremiger Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree 		
Salatteller <small>inkl. Brötchen, Dressing</small>	Salatteller mit Tomate- Mozzarella 	Salat Nizza mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen und Kartoffeln 	Salatbowl mit Gurke, Paprika, Karottenstreifen, gegrillter Aubergine, Oliven und Hirtenkäse 		Salatplatte mit Mozzarella, Oliven, Tomaten und Grillgemüse 		
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt</small>	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 	Gemüseintopf mit Kartoffeln 	Seelachsfilet mit Cremesauce dazu Spinat und Reis 	Nudeln mit Rinderbolognese 	Nudeln mit Champignonsauce 	Linsen mit Nudeln und Putensaiten 	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis 
Dessert	Karamellpudding	Banane	Apfel	Pudding-Becher	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 23 05.06.-11.06.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Fronleichnam	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Pastinakencremesuppe AW,AG,I,J,Z	Markerbensencremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Paprikacremesuppe AW,AG,B,I,J,Z / 3	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z / 3	Kichererbsencurry-cremesuppe AW,B,J,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z / 3	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z / 3
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Erbsen AW,AG,I,J,Z Reis Z	Putensaiten G,Z / 2,3,7 Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z / 3 Knöpfe AW,B,F,Z	Kabeljaufilet D,Z Senfsauce AW,AG,G,I,J,Z Kartoffeln Z Apfel-Karottensalat Z / 2	Gefüllte Zucchini AW,AG,B,F,I,J,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z / 3 Nudeln AW,B,F,Z	Rinderfrikadelle AW,F,Z Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z Kohlrabi AW,Z Kartoffelpüree B,Z	Kartoffelrösti Z Kaisergemüse AW,B,Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z	Eier gekocht F,Z Senfsauce AW,AG,G,I,J,Z Kartoffeln Z Rohkostsalat AW,F,J,Z / 2,3
Gold Menü	Gefüllte Paprika (Eigenfüllung - Rind) AW,AG,AR,B,F,I,J,Z Ajvarsauce AW,AG,I,J,Z / 3 Nudeln AW,B,F,Z	Rinderleber AW,Z Apfel-Zwiebelsauce AW,AG,B,I,J,Z / 3 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	Gemischtes Gulasch (Rind & Schwein) AW,AG,B,I,J,Z Spätzle AW,F,Z Apfel-Karottensalat Z / 2	Schweineschnitzel paniert AW,F,Z / 7 Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z Spätzle AW,F,Z Rohkostsalat AW,F,J,Z / 2,3	Schweinsbratwurst G,J,Z / 2,7 Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z Kartoffelsalat AW,F,G,J,M,Z / 2,3,4 Gurkensalat Z / 2	Kartoffel-Karotteneintopf AW,B,Z / 3 Rinder-Köttbullar Z	Kalbsbrust gefüllt AW,F,G,J,Z / 7 Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z Spätzle AW,F,Z Rohkostsalat AW,F,J,Z / 2,3
Pasta/Auflauf	Gemüsemautaschen AW,F,J,Z Zwiebelsauce AW,AG,I,J,Z Kartoffelsalat AW,F,G,J,M,Z / 2,3,4	Kichererbsencurry AW,B,J,Z Vollkornnudeln AW,B,F,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	Gemüselasagne AW,B,F,J,Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z Apfel-Karottensalat Z / 2		Brokkoli-Nudeln AW,B,F,Z Champignoncremesauce AW,Z / 3		
Vegetarisch	Asiatischer Eierreis mit Lauch, Sellerie, Karotte, Kraut und Pilzen AW,B,F,G,I,J,Z	Zucchini-Karotten-Puffer F,Z Joghurt-Dip AG,B,J,Z / 3 Kartoffeln 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	Kirschenmichel AW,AG,AR,B,F,Z Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z		Vegetarische Köttbullar Z Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z Kohlrabi AW,Z Kartoffelpüree B,Z		
Salatteller inkl.Brötchen, Dressing	Salatteller mit Tomate-Mozzarella 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	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 Brötchen AW,AG,AR,Z Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	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 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		
Sonderkost Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis D,Z	Nudeln mit Rinderbolognese Z	Nudeln mit Champignonsauce Z	Linsen mit Nudeln und Putensaiten G,M,Z / 2,3,7	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis Z
Dessert	Karamellpudding B,Z	Banane 9	Apfel 9	Pudding-Becher B,Z / 1	Birne 9	Fruchtkompott Z / 1	Fruchtjoghurt-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-/Queenslandnüsse	
KW	Walnüsse	
L	Erdnüsse	
M	Schwefeldioxid + Sulfid	
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.