

Erwachsenen-Speiseplan KW 49

30.11.- 06.12.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Gemüsecremesuppe	Grießklößchensuppe	Kartoffelcremesuppe	Suppengemüse-Maultäschle in der Brühe	Linsensuppe	Cremsuppe	Cremsuppe
Menü 1	Schweineschnitzel mit Tomate-Mozzarella überbacken an Bratensauce dazu Rösti-Ecken und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Kartoffeleintopf mit 1 Paar Debreziner und Brötchen	Schlemmerfilet "Bordelaise" an Dillsauce dazu Reis und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Linsen mit Spätzle und Saiten	Putenschnitzel "Ungarischer Art" mit Teigwaren und Blattsalat mit Joghurt-Dressing	Vegetarischer Krauttopf mit Kartoffeln und Gemüse	Vegetarische Ravioli mit Käsesauce dazu Rohkostsalat
Gold Menü	Kalbfleischragout mit Petersilienkartoffeln und Leipziger Allerlei	Rindfleisch in Schwarzpfeffer-Soja-Sauce mit Bambussprossen und Duftreis	Rinderroulade in Zwiebel-Speck-Sauce dazu Kartoffelpüree und Rotkraut	Lachsfilet auf Kräutersauce dazu Teigwaren und Gurkensalat	Putengeschnetzeltes in Waldpilzsauce dazu Kartoffelbällchen und Blattsalat mit Joghurt-Dressing	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Nudeln und Rohkostsalat	Kalbsgulasch mit Eierknöpfle und Rohkostsalat
Pasta/ Aufläufe <small>inkl. Blattsalat, Dressing</small>	Rigatoni mit Kalbsfleisch, Sahne, Pecorino und gebratenen Karottenwürfeln	Tortellini "Carne" mit stückiger Schmor-Tomatensauce	Vegetarische Cannelloni mit Käsesauce überbacken	Penne mit Rinderhack in Tomatengemüse	Nudeln mit Gemüsebolognese		
Vegetarisch	Gemüsebagel auf Paprika-Ragout und Dampfreis	Kartoffel-Spinat-Auflauf dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Spinat mit Kartoffeln und Eieromelette	Gemüsecurry und Vollkornreis dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing		
Menü Kalt		Wurstsalat mit Käsestreifen und frischen Lauchzwiebeln		Paniertes Schnitzel mit Nudelsalat			
Salatteller <small>inkl. Brötchen, Dressing</small>	Bunter Salatteller mit Bulgursalat, Rohkost, fritierten Frühlingssrollen und mariniertem Gemüse	Bunte Salatplatte mit Ruccola, Linsen-Gemüse-Salat und Falafelbällchen	Bunter Partysalat mit Ruccola, Oliven, Tomate & Mozzarella	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten, Oliven und Fetawürfeln	Salatbowl mit mariniertem Marktgemüse, Schinken und gekochtem Ei		
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Kartoffelsuppe mit Putensaiten	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Fischfilet an Currysauce mit Reis und Karottengemüse	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat	Nudeln mit Bolognese	Hähnchenbrust an Cremesauce dazu Reis und Karottengemüse	Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln
Dessert	Birne	Schokopudding	Clementine	Vanillepudding	Fruchtjoghurt-Becher	Dessert	Dessert

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.



Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie auf der Rückseite!

Allergene und Zusatzstoffe

KW 49 30.11.-06.12.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Grießklößchensuppe AW,AG,B,F,I,J,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Suppengemüse-Maultäschle in der Brühe AW,AG,B,F,I,J,Z	Linsensuppe AW,AG,B,I,J,Z	Cremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z	Cremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z
Menü I	Schweineschnitzel mit Tomate-Mozzarella überbacken an Bratensauce dazu Rösti-Ecken und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,G,F,I,J,Z 1,2,3,8	Kartoffeleintopf mit 1 Paar Debreziner und Brötchen AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z 2,3,7	Schlemmerfilet "Bordelaise" an Dillsauce dazu Reis und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,D,I,J,Z 2,3,8	Linsen mit Spätzle und Saiten AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,7	Putenschnitzel "Ungarischer Art" mit Teigwaren und Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,F,I,J,Z 2,3,8	Vegetarischer Krauttopf mit Kartoffeln und Gemüse AW,AG,B,I,J,Z	Vegetarische Ravioli mit Käsesauce dazu Rohkostsalat AW,AG,B,F,I,J,Z 1,2,3
Gold Menü	Kalbfleischragout mit Petersilienkartoffeln und Leipziger Allerlei AW,AG,B,G,I,J,Z	Rindfleisch in Schwarzpfeffer-Soja-Sauce mit Bambussprossen und Duftreis AW,AG,B,G,I,J,Z	Rinderroulade in Zwiebel-Speck-Sauce dazu Kartoffelpüree und Rotkraut AW,AG,B,G,I,J,Z	Lachsfilet auf Kräutersauce dazu Teigwaren und Gurkensalat AW,AG,B,D,F,G,I,J,Z 2,3	Putengeschnetzeltes in Waldpilzsauce dazu Kartoffelbällchen und Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,I,J,Z 2,3,8	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Nudeln und Rohkostsalat AW,AG,B,F,I,J,Z 2,3	Kalbsgulasch mit Eierknöpfle und Rohkostsalat AW,AG,B,F,I,J,Z 2,3
Pasta/Aufläufe	Rigatoni mit Kalbsfleisch, inkl. Blattsalat, Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Tortellini "Carne" mit stückiger Schmor-Tomatensauce AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,8	Vegetarische Cannelloni mit Käsesauce überbacken AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Penne mit Rinderhack in Tomatengemüse AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,8	Nudeln mit Gemüsebolognese AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,8		
Vegetarisch	Gemüsebagel auf Paprika-Ragout und Dampfpreis AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Kartoffel-Spinat-Auflauf dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Apfelstrudel mit Vanillesauce AW,AG,B,F,Z 1	Spinat mit Kartoffeln und Eieromelette AW,B,F,I,J,Z	Gemüsecurry und Vollkornreis dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,F,G,H,I,J,Z 2,3,8		
Menü Kalt		Wurstsalat mit Käsestreifen und frischen Lauchzwiebeln AW,AG,AH,AR,B,G,I,J,Z 1		Paniertes Schnitzel mit Nudelsalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8			
Salatteller	Bunter Salatteller mit Bulgursalat, Rohkost, frittierten Frühlingssrollen und mariniertem Gemüse AW,AG,AH,AR,B,F,G,H,I,J,Z 1,2,3,8	Bunte Salatplatte mit Ruccola, Linsen-Gemüse-Salat und Falafelbällchen AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z 2,3,8	Bunter Partysalat mit Ruccola, Oliven, Tomate & Mozzarella AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,6,8	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten, Oliven und Fetawürfeln AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,6,8	Salatbowl mit mariniertem Marktgemüse, Schinken und gekochtem Ei AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z 2,3,7,8		
Sonderkost	Kartoffelsuppe mit Putensaiten G,J,Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z	Fischfilet an Currysauce mit Reis und Karottengemüse D,J,Z	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat J,Z	Nudeln mit Bolognese J,Z	Hähnchenbrust an Cremesauce dazu Reis und Karottengemüse	Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln
Dessert	Birne gewachst	Schokopudding AW,B,Z	Clementine gewachst	Vanillepudding AW,B,Z 1	Fruchtjoghurt-Becher AW,B,Z	Dessert AW,B,Z	Dessert AW,B,Z

Allergene:

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

KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfid
KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse	N	Lupine
KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus
KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		
KMC	Macadamia-/Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen
KW	Walnüsse		
L	Erdnüsse		

Zusatzstoffe:

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