
















# Kinder-Speiseplan KW 02 - Notversorgung

11.01.- 15.01.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Köttbullar mit Bratenjus, dazu Kartoffelpüree und Rahmwirsing <b>U3</b> 	Putengulasch mit Vollkornspätzle und Salat <b>U3</b> 	Penne Bolognese mit frischen Tomaten, Kräutern und Sahne, dazu Reibkäse und Salat 	Fischfilet natur auf Steckerrüben-Kartoffel- Kürbisgemüse <b>U3</b> 	Currywurst-Ragout in Ketchup-Sauce dazu Kartoffelbällchen und Salat 
Vegifit		Karottengulasch mit Spätzle und Salat 	Pastinakensuppe Hausgemachter Kirschenmichel mit Zimt-Vanillesauce 	Veget. Gemüseschnitzel an Rahmsauce dazu Vollkornreis und Brokkoli 	
Wahl Menü	Vegetarische Cannelloni dazu Tomatenrahmsauce mit Reibkäse und Salat 				Makkaroni mit Tomatensauce, Reibkäse und Salat 
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Beilagensalat	Salat	Salat	Salat	Salat	Salat
Sonderkost Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce, dazu Polenta und Spinat 	Nudeln mit Bolognese 	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten 	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 

Menüs, die sich in einem 4-Wochen-Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.



Änderungen vorbehalten.

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

**U3** = für Kinder von 1-3 Jahren geeignet.

Bitte achten Sie darauf, dass die Komponenten altersgerecht darboten werden.



Bestellung per

Tel. 0711 / 78 19 36 110  
Fax 0711 / 78 19 36 119

bestellung@stollsteimer.de  
www.stollsteimer.de

# Allergene und Zusatzstoffe

KW 02 1.01. - 15.01.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kitafit</b>	Köttbullar mit Bratenjus dazu Kartoffelpüree und Rahmwirsing AW,B,F,I,J,Z 5	Putengulasch mit Vollkornspätzle und Salat AW,B,F,G,I,J,Z 2,3	Penne Bolognese mit frischen Tomaten, Kräutern und Sahne, dazu Reibkäse und Salat AW,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Fischfilet natur auf Steckrüben-Kartoffel-Kürbisgemüse AW,B,D,I,J,Z	Currywurst-Ragout in Ketchup-Sauce dazu Kartoffelbällchen und Salat AW,B,F,G,I,J,Z 2,3,7
<b>Vegifit</b>		Karottengulasch mit Spätzle und Salat AW,B,F,G,I,J,Z 2,3	Pastinakensuppe Hausgemachter Kirschenmichel mit Zimt-Vanillesauce AW,B,F,G,I,J,Z 1	Veget. Gemüseschnitzel an Rahmsauce mit Vollkornreis und Brokkoli AW,B,F,H,I,J,Z 1	
<b>WahlMenü</b>	Vegetarische Cannelloni mit Tomatenrahmsauce und Reibkäse und Salat AW,B,F,I,J,Z 1				Makkaroni mit Tomatensauce, Reibkäse und Salat AW,B,F,G,I,J,Z 1,2,3
<b>Dessert</b>	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
<b>Beilagensalat</b>	Salat	Salat	Salat	Salat	Salat
<b>Sonderkost Einzelportion verpackt</b>	Hähnchenbrust an Bratensauce , dazu Polenta und Spinat J,Z	Nudeln mit Bolognese J,Z	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten J,Z	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln J,Z	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis J,Z

## Allergene:

AW Gluten, Weizen  
AR Gluten, Roggen  
AG Gluten, Gerste  
AH Gluten, Hafer  
AD Gluten, Dinkel  
B Milch, Laktose  
C Krebstiere  
D Fische

E Weichtiere  
F Eier  
G Senf  
H Sesamsamen  
I Soja  
J Sellerie  
KM Schalenfrüchte, Mandeln  
KH Schalenfrüchte, Haselnüsse

KK Schalenfrüchte, Cashewnüsse  
KPE Schalenfrüchte, Pecannüsse  
KPA Schalenfrüchte, Paranüsse  
KPI Schalenfrüchte, Pistazien  
KMC Macadamia-/Queenslandnüsse  
KW Walnüsse  
L Erdnüsse

M Schwefeldioxid + Sulfit  
N Lupine  
Z wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus  
Obst gewacht, 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