





















Kinder-Speiseplan KW 02

10.01.- 14.01.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Putensteak mit Bratensauce dazu Krokettenbällchen und Apfel-Karottensalat 	Linsen mit Spätzle und Putensaiten 	Dorschnuggets mit Kartoffeln und Rahmerbsen U3 	Hackbraten vom Rind mit Rahmsauce, Teigwaren und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* U3 	Putenschnitzel paniert mit Kartoffeln und Mischgemüse 
Vegifit	Vegetarisches Hacksteak mit Bratensauce dazu Vollkornreis und Blumenkohl U3 	Kartoffelgratin mit Butterbohnen und Grillkäse U3 	Penne al Arrabiata (leicht scharf) mit Reibkäse dazu Chinakohl mit Joghurt-Dressing* 	Klare Brühe mit Suppenmaultäschle Hausgemachter Milchreis mit Zimt-Zucker und Apfelmus 	Gemüsegulasch mit Semmelknödeln und Gurkensalat 
Wahl Menü	Vegetarischer Kartoffelschnitz mit Spätzle und Gemüse 	Makkaroni mit Ei dazu Tomatensauce und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* 	Putengeschnitzeltes dazu Vollkornnudeln und Chinakohl mit Joghurt-Dressing* 	Vegetarische Frühlingsrolle mit Currysauce und Dampfreis 	Fleischküchle vom Rind mit Bratensauce und Semmelknödeln dazu Gurkensalat U3 
Dessert	Birne	Vanillepudding	Kirschquark	Obstsalat	Mandarine
Beilagensalat	Apfel-Karottensalat	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing*	Karotten zum Selberschneiden	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing*	Gurkensalat
Sonderkost Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Bohnengemüse 	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Karotten-Erbsen-Gemüse 	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten 	Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Fischfilet auf Currysauce dazu Reis und Karottengemüse 

Gut zu wissen...

Es gibt versch. Verarbeitungsstufen bei denen jeweils versch. Schichten vom Reiskorn entfernt werden. Vollkornreis ist am gehaltvollsten, da alle Schichten beibehalten werden. Er enthält Vitamin B1, B2 und E, Magnesium, Calcium, Eisen, Zink, Kalium und Phospor.

Der Herbst ist die Hochsaison für Bohnen. Es gibt viele versch. Sorten und Zubereitungsmöglichkeiten, wie z.B. als Rahm- oder Buttergemüse, Eintopf, Salat, gebraten oder gegrillt, die Bohne ein echter Allrounder. (Besonders gut harmonisieren Bohnen mit dem Gewürz Bohnenkraut.)

Penne all'arrabiata (zu Deutsch "Nudeln auf wütende Art") ist ein traditionelles Nudelgericht aus Latium in Italien. Der Name stammt vom scharfen Geschmack im Vergleich zu anderen italienischen Pastasaucen.

Milchreis enthält viele komplexe Kohlenhydrate und essentielle Aminosäuren. Eine Mahlzeit sättigt sehr lange. Der Rundkornreis eignet sich auch für Risotto. Der hohe Kohlenhydratanteil sorgt dafür, dass der Reis schön klebt und eine cremige Konsistenz entsteht.

Semmelknödel sind eine Spezialität der süddeutschen, österreichischen und böhmischen Küche. Je nach lokaler Tradition gibt es viele, verschiedene Zubereitungsarten.

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 dargeboten 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 10.01.-14.01.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Putensteak mit Bratensauce, Krokettenbällchen und Apfel-Karottensalat AW,B,F,G,I,J,Z 2,3	Linsen mit Spätzle und Putensaiten AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z 2,3,7	Dorschnuggets mit Kartoffeln und Rahmerbsen AW,AG,B,D,F,G,I,J,Z	Hackbraten vom Rind an Rahmsauce dazu Teigwaren und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z	Putenschnitzel paniert mit Kartoffeln und Mischgemüse AW,AG,B,F,G,I,J,Z
Vegifit	Vegetarisches Hacksteak mit Bratensauce dazu Vollkornreis und AW,B,F,G,H,I,J,Z	Kartoffelgratin mit Butterbohnen und Grillkäse AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1	Penne al Arrabiata (leicht scharf) mit Reibkäse dazu Chinakohl mit Joghurt- AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1	Klare Brühe mit Suppenmaultäschle Hausgemachter Milchreis, Zimt-Zucker, AW,AG,B,F,G,I,J,Z 3	Gemüseglasch mit Semmelknödeln und Gurkensalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3
WahlMenü	Vegetarischer Kartoffelschnitz mit Spätzle und Gemüse AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Makkaroni mit Ei dazu Tomatensauce und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Putengeschnetzeltes mit Vollkorndudeln Chinakohl mit Joghurt-Dressing* AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Vegetarische Frühlingsrolle mit Currysauce und Dampfreis AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Fleischküchle vom Rind mit Bratensauce und Semmelknödeln dazu Gurkensalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3
Dessert	Birne 9	Vanillepudding AW,B,Z 1	Kirschquark AW,B,Z	Obstsalat 3,9	Mandarine 9
Beilagensalat	Apfel-Karottensalat J,Z 2,3	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Karotten zum Selberschneiden Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Gurkensalat J,Z 2,3
Sonderkost Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Kartoffelpüree und J,Z	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Kartoffeln J,Z	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten G,J,Z 2,3,7	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z	Fischfilet auf Currysauce dazu Reis und D,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 Schalenfrüchte, Macadamia-/Queenslandnüsse
KW Schalenfrüchte, Walnüsse
L Erdnüsse
M Schwefeldioxid + Sulfid
N Lupine

Z wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus

Obst gewachst, vor Verzehr waschen.

Zusatzstoffe:

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