

















# Kinder-Speiseplan KW 03 - Notversorgung

18.01.- 22.01.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Putensteak mit Currysauce dazu Reis und Salat 		Geflügelfleischküchle an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse 	Paniertes Fischfilet an Bio-Reis und Rahmerbsen U3 	
Vegifit	Maultaschen gebraten mit Ei und Salat U3 	Käse-Rahm-Spätzle dazu Salat 		Karottencremesuppe Grießbrei mit Kirschkompott 	Bohnen mit Kartoffelgratin und Grillkäse 
Wahl Menü		Linzen mit Spätzle und Putensaiten 	Vegetarischer Gemüseintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse- Maultaschle U3 	Spaghetti mit Gemüsebolognese dazu Reibkäse und Salat 	Putengulasch mit Kartoffelgratin und Salat 
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Beilagensalat	Salat	Salat	Salat	Salat	Salat
Sonderkost Einzelportion verpackt	Rindergeschnetzeltes mit Reis und Brokkoli 	Teigwaren mit Pilzsauce 	Linzen mit Teigwaren und Putensaiten 	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat 	Gaisburger Marsch 

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

KW03 8.01. - 22.01.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kitafit</b>	Putensteak mit Currysaucen dazu Reis und Salat AW,AG,B,G,I,J,Z 1,2,3		Geflügelfleischküchle an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Paniertes Fischfilet an Bio-Reis und Rahmerbsen AW,B,D,F,G,I,J,Z	
<b>Vegifit</b>	Maultaschen gebraten mit Ei und Salat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3	Käse-Rahm-Spätzle dazu Salat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8		Karottencremesuppe Grießbrei mit Kirschkompott AW,AG,B,I,J,Z	Bohnen mit Kartoffelgratin mit Grillkäse AW,AG,B,I,J,Z 1
<b>WahlMenü</b>		Linsen mit Spätzle und Putensaiten AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,7	Vegetarischer Gemüse Eintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse-Maultäschle AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Spaghetti mit Gemüsebolognese dazu Reibkäse und Salat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Putengulasch mit Kartoffelgratin und Salat AW,AG,B,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>	Rindergeschneitztes mit Reis und Brokkoli J,Z	Teigwaren in Pilzsauce J,Z	Linsen mit Teigwaren und Putensaiten G,J,Z	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat D,J,Z	Gaisburger Marsch 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 gewaschen, 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