





















# Kinder-Speiseplan KW 04

24.01.- 28.01.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Chili con Carne mit Dampfreis 	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch und Spätzle U3 	Linsen mit Knöpfle und Putensaiten 	Panierter Fisch mit Kartoffelpüree und Karotten in Rahm U3 	Rindercevapcici mit Ajvarsauce, Reis und Krautsalat U3 
Vegifit	Kartoffelgratin dazu Butterbohnen und Grillkäse U3 	Vegetarischer Gemüseintopf mit Spätzle und Maultaschen 	Brokkoli-Schmandsuppe Quarkkeulchen mit Vanillesauce und Kirschkompott 	Brokkoli-Nuss-Ecke dazu Kartoffelpüree und Karotten in Rahm 	Vegetarische Hackbällchen mit Rahmsauce dazu Reis und Krautsalat 
Wahl Menü	Vegetarisches Chili mit Dampfreis 	Vegetarische Tortellini dazu Tomatensauce, Reibkäse und Gurkensalat 	Spaghetti mit Gemüsebolognese dazu Reibkäse und Blattsalat mit Joghurt-Dressing U3 	Hühnerfrikassee dazu Vollkornreis und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Champignonpfanne mit Semmelknödeln dazu Krautsalat 
Dessert	Kirschquark	Obstsalat	Waldbeeryoghurt	Milchreis	Birne
Beilagensalat	Karottensalat	Gurkensalat	Blattsalat mit Joghurt-Dressing	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Krautsalat
Sonderkost Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat 	Nudeln mit Bolognese 	Hähnchenbrust an Cremesauce dazu Reis und Karottengemüse 	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen 	Gemüseintopf mit Kartoffeln 

Gut zu wissen...

Ein Chili muss nicht immer Fleisch enthalten. Zahlreiche Rezepte ersetzen das "Carne" (dt. Fleisch) mit Alternativen wie Soja, Linsen oder Quinoa. Wir servieren Chili sin Carne heute auf Sojabasis.

Der Gaisburger Marsch ist nach dem Stuttgarter Stadtteil Gaisburg benannt. Eine Geschichte besagt, dass Soldaten immer gemeinsam nach Gaisburg marschierten, um dort den reichhaltigen Eintopf zu essen.

Nicht nur bei uns werden Linsen gerne gegessen. Jede Nation hat ihre Art und Weise Linsen zuzubereiten. In Italien geht nichts über einen frischen Linsensalat mit Salbei, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl. In Frankreich mag man die Linsen noch mit Petersilie und Rotwein verfeinert. Indische Currygerichte kombinieren Linsen mit Reis, Gemüse, Fisch oder Fleisch.

Bei der Herstellung unseres Kartoffelpürees ist Muskelkraft gefragt. Stückig gedrückte Kartoffeln werden zusammen mit Kartoffelflocken, Wasser, Milch, Sahne, Butter und Muskat zu einem cremig, lockeren Püree vermengt. Der Anteil an frischen Kartoffeln im fertigen Püree beträgt etwa 35 %. Das ist Qualität, die man auch schmeckt!

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 Phosphor.

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 04 24.01.-28.01.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kitafit</b>	Chili con Carne mit Dampfreis AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch und Spätzle AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Linsen mit Knöpfle und Putensaiten AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z 2,3,7	Panierter Fisch mit Kartoffelpüree und Karotten in Rahm AW,AG,B,D,F,G,I,J,Z	Rindercevapcici mit Ajvarsauce, Reis und Krautsalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3
<b>Vegifit</b>	Kartoffelgratin dazu Butterbohnen und Grillkäse AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Spätzle und Maultaschen AW,I,J,Z	Brokkoli-Schmandsuppe Quarkkeulchen mit Vanillesauce und Kirschkomboott AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1	Brokkoli-Nuss-Ecke dazu Kartoffelpüree und Karotten in Rahm AW,AH,J,J,KH,K,M,Z	Vegetarische Hackbällchen mit Rahmsauce dazu Reis und Krautsalat AW,AG,B,F,I,J,Z 2,3
<b>WahlMenü</b>	Vegetarisches Chili mit Dampfreis AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Vegetarische Tortellini dazu Tomatensauce mit Reibkäse und Gurkensalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,3	Spaghetti mit Gemüsebolognese dazu Reibkäse und Blattsalat mit Joahurt-Dressina AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z 1	Hühnerfrikassee dazu Vollkornreis und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,G,I,J,M,Z	Champignonpfanne mit Semmelknödeln und Krautsalat AW,B,F,I,J,Z 2,3
<b>Dessert</b>	Kirschquark AW,B,Z	Obstsalat 3,9	Waldbeerjoghurt AW,B,Z	Milchreis AW,B,Z	Birne 9
<b>Beilagensalat</b>	Karottensalat Z 3	Gurkensalat Z 3	Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,G,I,J,M,Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z	Krautsalat J,Z 2,3
<b>Sonderkost Einzelportion verpackt</b>	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat J,Z	Nudeln mit Bolognese J,Z	Hähnchenbrust an Cremesauce dazu Reis und Karottengemüse J,Z	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen J,Z	Gemüseeintopf mit Kartoffeln 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 + Sulfit  
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