





















Kinder-Speiseplan KW 11

13.03. -
17.03.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Lasagne Bolognese mit Gurkensalat 	Linsen mit Knöpfle und Putensaiten U3 	Seelachsnuggets in Petersilienpanade mit Tomatensauce und Reis dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing U3 	Putenschnitzel paniert mit bunten Rahmkarotten und Kartoffelpüree 	Rindermaultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat 
Vegifit	Gemüselasagne mit Gurkensalat U3 	Linsen mit Knöpfle 	Vegetarische Mini-Hackbällchen mit Tomatensauce und Reis dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Soufflé mit Brokkoli und Karotte dazu bunte Rahmkarotten und Kartoffelpüree 	Gemüsemaultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat U3 
Wahl Menü	Spinatspätzle mit Rahmsauce und Gurkensalat 	Tomatencremesuppe Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt-Zucker 	Nudel-Gemüseauflauf mit Tomatensauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Blumenkohl und Brokkoli mit Käsesauce und Kartoffeln U3 	Bulgurpfanne mit Gemüse und Tofuwürfeln dazu Paprikarahmsauce 
Dessert	Obstsalat	Apfel	Fruchtjoghurt	Banane	Birne
Beilagensalat	Gurkensalat	Rohkostsalat	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing	Farmersalat
Sonderkost Einzelportion verpackt	Nudeln mit Tomatensauce 	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis 	Erbseintopf mit Putensaiten 	Nudeln mit Champignonsauce 

Gut zu
wissen...

Gurkensalat ist reich an Vitamin B, C und K. Vitamin B stärkt Haare, Haut und Nerven. Zudem enthalten Gurken wichtige Mineralstoffe wie Kalium und Eisen. Ein Tipp für den Verzehr: Da die Gurke zu den eher schwer verdaulichen Gemüsesorten zählt, immer gut kauen!

Linsen werden weltweit in den verschiedensten Varianten gerne gegessen. In Italien geht nichts über einen frischen Linsensalat mit Salbei, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl. Indische Currygerichte kombinieren Linsen mit Reis, Gemüse, Fisch oder Fleisch.

Weltweit gibt es über 10.000 verschiedene Tomatensorten. Sie gibt es in den Farben rot, schwarz, grün und gelb, aber auch gestreift. Eine Wildtomate ist sehr klein, die Ochsenherztomate wiegt bis zu 1,5 kg. Salattomaten sind rund, Flaschentomaten haben eine ovale, längliche Form.

Gemüse wird bei uns immer "blanchiert": Hierzu wird es kurz in sprudelnd kochendem Wasser gegart und anschließend in Eiswasser rasch abgekühlt. Farbe, Struktur, Vitamine und Eigengeschmack des Gemüses bleiben dadurch erhalten. Spinat bleibt sattgrün, Karotten leuchtend orange!

Unsere Schwäbischen Maultaschen beziehen wir von der Firma BÜRGER, die ihren Sitz in Ditzingen bei Leonberg hat.

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 angeboten werden.

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



Bestellung per

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

bestellung@stollsteimer.de
www.stollsteimer.de

Allergene und Zusatzstoffe

KW11 13.03. - 17.03.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Lasagne Bolognese AW,B,F,J,Z	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z / 3	Seelachs nuggets in Petersilienpanade AW,B,D,G,Z	Putenschnitzel paniert AW,F,Z	Rindermaultaschen AW,F,J,Z
	Gurkensalat Z / 2	Knöpfe AW,B,F,Z	Tomatensauce AW,AG,B,I,J,Z / 3	Bunte Rahmkarotten AW,B,Z	Gemüsebrühe Z
		Putensaiten G,Z / 2,3,7	Reis B,Z	Kartoffelpüree B,Z	Kartoffelsalat AW,F,G,J,M,Z / 2,3,4
			Blattsalat Z		
			Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3		
		Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5			
Vegifit	Gemüselasagne AW,B,F,J,Z	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z / 3	Vegetarische Mini-Hackbällchen AW,G,Z	Soufflé mit Brokkoli und Karotte AW,B,F,Z	Gemüsemaultaschen AW,F,J,Z
	Gurkensalat Z / 2	Knöpfe AW,B,F,Z	Tomatensauce AW,AG,B,I,J,Z / 3	Bunte Rahmkarotten AW,B,Z	Gemüsebrühe Z
			Reis B,Z	Kartoffelpüree B,Z	Kartoffelsalat AW,F,G,J,M,Z / 2,3,4
			Blattsalat Z		
			Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3		
		Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5			
Wahl Menü	Spinatspätzle AW,B,F,Z	Tomatencremesuppe AW,AG,B,I,J,Z / 3	Nudel-Gemüseauflauf AW,AG,B,F,I,J,Z	Blumenkohl und Brokkoli B,Z	Bulgurpfanne mit Gemüse und Tofuwürfeln AW,B,I,Z
	Rahmsauce AW,AG,B,I,J,Z	Pfannkuchen AW,B,F,Z	Tomatensauce AW,AG,B,I,J,Z / 3	Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z / 1,2	Paprikarahmsauce AW,AG,B,I,J,Z / 3
	Gurkensalat Z / 2	Apfelmus 3	Blattsalat Z	Kartoffeln B,Z	
		Zimt-Zucker Z	Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3		
		Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5			
Dessert	Obstsalat 3	Apfel 9	Fruchtjoghurt B,Z / 1	Banane 9	Birne 9
Beilagensalat	Gurkensalat Z / 2	Rohkostsalat AW,F,J,Z / 2,3	Blattsalat Z	Chinakohlsalat Z	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3
			Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3	Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3	
			Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	
Sonderkost Einzelportion verpackt	Nudeln mit Tomatensauce Z	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis D,Z	Erbseintopf mit Putensaiten G,J,Z / 2,3,7	Nudeln mit Champignonsauce 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 Macadamie-/Queenslandnüsse
KW Walnüsse
L Erdnüsse
M Schwefeldioxid + Sulfid
N Lupine

Z Kreuzkontaminationen mit Allergenen sowie Spuren von Nüssen können nicht ausgeschlossen werden.

Obst gewachst, 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
9 gewachst

Für all unsere Speisen gilt: Kreuzkontaminationen mit Allergenen sowie Spuren von Nüssen können nicht ausgeschlossen werden.
Bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden, müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst betrachtet werden.