





















Kinder-Speiseplan KW 13

27.03. - 31.03.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Vegetarische Ravioli mit Sahnesauce mit Putenschinken dazu Karottensalat 	Seelachsfilet paniert mit Remouladensauce, Kartoffeln und Farmersalat U3 	Linsen mit Spätzle und Putensaiten 	Chili con Carne mit Reis U3 	Putenschnitzel paniert mit Erbsen-Mais-Gemüse in Rahm und Kartoffelpüree 
Vegifit	Vegetarische Ravioli mit Sahnesauce dazu Karottensalat 	Vegetarische Knusperfrikadelle mit Rahmsauce, Kartoffeln und Farmersalat 	Linsen mit Spätzle U3 	Vegetarisches Chili mit Reis 	Vegetarisches Schnitzel mit Erbsen-Mais-Gemüse in Rahm und Kartoffelpüree U3 
Wahl Menü	Kartoffel-Frischkäsetasche mit Brokkoli und Sahnesauce U3 	Kartoffeleintopf mit Erbsen und Karotten dazu Grießklößchen und Suppenmaultaschle 	Sojageschnetzeltes mit Asia-Gemüse (Karotten, Sprossen, Ananas) und Bulgur 	Kartoffelcremesuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	Käsespätzle mit Farmersalat 
Dessert	Vanillepudding	Vanillejoghurt	Banane	Apfel	Fruchtjoghurt
Beilagensalat	Karottensalat	Farmersalat	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Farmersalat
Sonderkost Einzelportion verpackt	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis 	Nudeln mit Champignonsauce 	Erbseneintopf mit Putensaiten 	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis 	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta 

Gut zu wissen...

Obwohl Milch hauptsächlich aus Wasser (87%) besteht, ist sie nicht farblos. Durch die Emulsion mit Wasser wird das Fett in Tröpfchen von weniger als tausendstel Millimeter verteilt und reflektiert das Licht in alle Richtungen. Diese Reflexion nimmt unser Auge als weiß wahr.

Unsere Kartoffeln beziehen wir vom Familienunternehmen Wild in Eppingen im Kraichgau. Die Kartoffeln werden bei der Zubereitung schonend gegart. Dadurch bleiben Farbe, Geschmack und Nährstoffe erhalten.

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.

Kaiserschmarrn wurde zum ersten Mal 1854 der österreichischen Kaiserin Elisabeth serviert. Beim Anrichten wurde dieser aus Versehen zerrissen, was später sein besonderes Merkmal war. Danach wurde die Speise Kaiser Franz Joseph I. umgewidmet und Kaiserschmarrn genannt.

Egal ob man sie würzig oder lieber mild mag - Käsespätzle sind eines der beliebtesten Spätzlegerichte. Traditionell werden sie aus Spätzleteig, viel Käse und Zwiebeln zubereitet. In Schwaben wird hierfür überwiegend würziger Bergkäse und/oder Emmentaler verwendet.

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

KW 13 27.03. - 31.03.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag					
Kidfit	Ravioli mit Spinat- Käsefüllung	AW,B,Z	Seelachsfilet paniert	AW,B,D,G,Z / 7	Putensaiten	G,Z / 2,3,7	Chili con Carne	AW,AG,B,J,Z	Putenschnitzel paniert	AW,F,Z
	Sahnesauce mit Putenschinken	AW,AG,B,I,J,Z / 2,3,7	Remouladensauce	AW,B,G,J,Z / 1,2,8	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M / Z / 3	Reis	B,Z	Erbsen-Maisgemüse in Rahm	AG,B,J,Z
	Karottensalat	Z / 2	Kartoffeln	B,Z	Spätzle	AW,B,F,Z			Kartoffelpüree	B,Z
			Farmersalat	AW,F,J,Z / 2,3						
Vegifit	Ravioli mit Spinat- Käsefüllung	AW,B,Z	Vegetarische Knusperfrikadelle	AW,Z	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M / Z / 3	Vegetarisches Chili	AW,AG,B,I,J,Z / 3	Vegetarisches Schnitzel	AW,Z
	Sahnesauce	AW,B,Z	Rahmsauce	AW,AG,B,I,J,Z	Spätzle	AW,B,F,Z	Reis	B,Z	Erbsen-Maisgemüse in Rahm	AG,B,J,Z
	Karottensalat	Z / 2	Kartoffeln	B,Z					Kartoffelpüree	B,Z
			Farmersalat	AW,F,J,Z / 2,3						
Wahl Menü	Kartoffel- Frischkäsetasche	B,Z	Kartoffeleintopf mit Erbsen und Karotten	B,Z	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse und Ananas	AW,AG,B,I,J,Z AW,B,Z	Kartoffelcremesuppe	AW,AG,B,I,J,Z	Käsespätzle	AW,B,F,Z
	Sahnesauce	AW,B,Z	Grießklößchen	AW,B,F,Z	Bulgur	AW,B,Z	Kaiserschmarrn	AW,B,F,Z	Farmersalat	AW,F,J,Z / 2,3
	Brokkoli	B,Z	Suppenmaultäschle	AW,F,J,Z			Apfelmus	Z / 3		
Dessert	Vanillepudding	B,Z	Vanillejoghurt	B,Z / 1	Banane	9	Apfel	9	Fruchtjoghurt	B,Z / 1
Beilagensalat	Karottensalat	Z / 2	Farmersalat	AW,F,J,Z / 2,3	Chinakohlsalat	Z	Blattsalat	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	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis	Z	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Erbseneintopf mit Putensaiten	G,J,Z / 2,3,7	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis	Z	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta	D,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 + Sulfit
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.

Aus Gründen der Regeneration werden unsere Hauptkomponenten teilweise mit der zugehörigen Sauce angegossen. In diesem Fall müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst werden. Dies gilt ebenfalls bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden.