





















Kinder-Speiseplan KW 18

03.05. - 07.05.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Köttbullar mit Bratenjus dazu Kartoffelpüree und Erbsen-Mais-Gemüse U3 	Putengulasch mit Vollkornspätzle und Krautsalat U3 	Penne Bolognese mit frischen Tomaten, Kräutern, Sahne, und Reibkäse dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Fischfilet mehliert mit Dillsauce, Kartoffeln und Steckrübengemüse U3 	Currywurst-Ragout in Ketchupsauce dazu Kartoffelbällchen und Karottensalat 
Vegifit	Vegetarische Köttbullar mit Bratenjus dazu Kartoffelpüree und Erbsen-Mais-Gemüse 	Karottengulasch mit Spätzle und Krautsalat 	Pastinakensuppe Hausgemachter Kirschenmichel mit Zimt-Vanillesauce 	Veget. Gemüseschnitzel an Rahmsauce dazu Vollkornreis und Brokkoli 	Chilli sin Carne mit Bulgur U3 
Wahl Menü	Vegetarische Cannelloni dazu Tomatenrahmsauce mit Reibkäse und Gurkensalat 	Schweinegulasch mit Semmelknödel dazu Krautsalat 	Bio-Penne und vegetarische Hackfleisch-Bolognese mit Reibkäse dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing U3 	Putenschnitzel natur an Rahmsauce dazu Reis und Brokkoli 	Makkaroni mit Tomatensauce, Reibkäse und Karottensalat 
Dessert	Apfel	Schokopudding	Obst	Kirschquark	Waldbeeryoghurt
Beilagensalat	Gurkensalat	Krautsalat	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Blattsalat mit Joghurt-Dressing	Karottensalat
Sonderkost Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Polenta und Spinat 	Nudeln mit Bolognese 	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten 	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 



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!



Bestellung per

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

bestellung@stollsteimer.de
www.stollsteimer.de

Allergene und Zusatzstoffe

KW 18 03.05. - 07.05.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Köttbullar mit Bratenjus dazu Kartoffelpüree und Erbsen-Mais-Gemüse AW,B,F,I,J,Z	Putengulasch mit Vollkornspätzle und Krautsalat AW,B,F,G,I,J,Z	Penne Bolognese mit frischen Tomaten, Kräutern, Sahne und Reibkäse dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,B,F,G,I,J,Z	Fischfilet mehliert mit Dillsauce, Kartoffeln und Steckrübgemüse AW,B,D,I,J,Z	Currywurst-Ragout in Ketchupsauce dazu Kartoffelbällchen und Karottensalat AW,B,F,G,I,J,Z
	5	2,3	1,2,3,8		2,3,7
Vegifit	Vegetarische Köttbullar mit Bratenjus dazu Kartoffelpüree und AW,B,F,I,J,Z	Karottengulasch mit Spätzle und Krautsalat AW,B,F,G,I,J,Z	Pastinakensuppe Hausgemachter Kirschenmichel mit Zimt-Vanillesauce AW,B,F,G,I,J,Z	Veget. Gemüseschnitzel an Rahmsauce mit Vollkornreis und Brokkoli AW,B,F,H,I,J,Z	Chilli sin Carne mit Bulgur AW,B,F,G,I,J,Z
	5	2,3	1	1	
WahlMenü	Vegetarische Cannelloni mit Tomatenrahmsauce, Reibkäse AW,B,F,I,J,Z	Schweinegulasch mit Semmelknödel und Krautsalat AW,B,F,G,I,J,Z	Bio-Penne dazu vegetarische Hackfleisch-Bolognese, Reibkäse und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,B,F,G,I,J,Z	Putenschnitzel natur an Rahmsauce dazu Reis und Brokkoli AW,B,F,I,J,Z	Makkaroni mit Tomatensauce, Reibkäse und Karottensalat AW,B,F,G,I,J,Z
	1	2,3	1,2,3,8		1,2,3
Dessert	Apfel 9	Schokopudding AW,B,Z	Obst 9	Kirschquark AW,B,Z	Waldbeerjoghurt AW,B,Z
Beilagensalat	Gurkensalat J,Z	Krautsalat J,Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,G,I,J,Z	Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,G,I,J,Z	Karottensalat J,Z
		2,3	2,3,8	2,3,8	2,3
Sonderkost Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Polenta und Spinat J,Z	Nudeln mit Bolognese J,Z	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten J,Z	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln J,Z	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 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 Macadamie-/Queenslandnüsse
KW 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 Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 mit Süßungsmittel
9 gewachst