





















Kinder-Speiseplan KW 20

17.05.- 21.05.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KitaFit	Putenschnitzel an Rahmsauce mit Bio-Spätzle und Karottensalat U3 	Kartoffeleintopf mit Putensaiten 	Dorschnuggets mit Dillsauce dazu Kartoffeln und Brokkoli U3 	Linzen mit Spätzle und Putensaiten U3 	Hähnchenschnitzel natur an Rahmsauce dazu gebackene Kartoffeln und Gurkensalat 
Vegifit	vegetarische Soja-Hackbällchen mit Paprikaragout und Dampfreis 	Kartoffel-Spinat-Auflauf dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing 	Kartoffelcremesuppe Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce 	Spinat mit Kartoffeln und Eieromlette 	Mildes Gemüsecurry mit Vollkornreis U3 
Wahl Menü	Rigatoni mit Fleischbällchen, Rahmsauce und Karottengemüse 	Tortellini mit stückiger Schmortomatensauce dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing U3 	vegetarische Cannelloni mit Käsesauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Penne mit Rinderhack in Tomatengemüse dazu Farmersalat 	Teigwaren mit Gemüsebolognese und Gurkensalat 
Dessert	Birne	Schokopudding	Obst	Banane	Milchreis
Beilagensalat	Karottensalat	Blattsalat mit Joghurt-Dressing	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Farmersalat	Gurkensalat
Sonderkost Einzelportion verpackt	Kartoffelsuppe mit Putensaiten 	Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Fischfilet an Currysauce mit Reis und Karottengemüse 	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat 	Nudeln mit Bolognese 

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 20 17.05. - 21.05.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag					
Kitafit	Putenschnitzel mit Rahmsauce dazu Bio- Spätzle und Karottensalat	AW,B,F,G,I,J,Z	Kartoffeleintopf mit Putensaiten	AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Dorschnuggets mit Dillsauce dazu Kartoffeln und Brokkoli	AW,AG,B,D,F,G ,I,J,Z	Linsen mit Spätzle und Putensaiten	AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Hähnchenschnitzel natur an Rahmsauce dazu gebackene Kartoffeln und Gurkensalat	AW,AG,B,F,G,I, J,Z
	2,3	2,3,7	2,3,8	2,3,8	2,3,7					
Vegifit	vegetarische Soja- Hackbällchen mit Paprikaragout und Dampfreis	AW,AD,AG,B,F, G,I,J,Z	Kartoffel-Spinat- Auflauf dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing	AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Kartoffelcremesuppe Apfelfannkuchen mit Vanillesauce	AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Spinat mit Kartoffeln und Eieromlette	AW,B,F,G,I,J,Z	Mildes Gemüsecurry mit Vollkornreis	AW,AG,B,F,G,H ,I,J,Z
	1,2,3,8	1								
WahlMenü	Rigatoni mit Fleischbällchen, Rahmsauce und Karottengemüse	AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Tortellini mit stückiger Schmortomatensauce dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing	AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Vegetarische Cannelloni an Käsesauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl- Dressing	AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Penne mit Rinderhack in Tomatengemüse mit Farmersalat	AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Teigwaren mit Gemüsebolognese und Gurkensalat	AW,AG,B,F,G,I, J,Z
	2,3,8	1,2,3,8								
Dessert	Birne		Schokopudding	AW,B,Z	Obst		Banane		Milchreis	AW,B,Z
	9				9		9			
Beilagensalat	Karottensalat	J,Z	Blattsalat mit Joghurt- Dressing	AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Blattsalat mit Essig-Öl- Dressing	AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Farmersalat	B,F,I,J,Z	Gurkensalat	J,Z
	2,3	2,3,8			2,3,8		1,2,3,8			
Sonderkost Einzelportion verpackt	Kartoffelsuppe mit Putensaiten	G,J,Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z	Fischfilet an Currysauce mit Reis und Karottengemüse	D,J,Z	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat	J,Z	Nudekn mit Bolognese	J,Z
	2,3,7									

Allergene:

AW	Gluten, Weizen	F	Eier
AR	Gluten, Roggen	G	Senf
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen
AH	Gluten, Hafer	I	Soja
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse

KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus
KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		
KMC	Macadamie-/Queenslandnüsse		
KW	Walnüsse		
L	Erdnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen
M	Schwefeldioxid + Sulfid		
N	Lupine		

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