

















Kinder-Speiseplan KW 21

23.05.- 27.05.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Himmelfahrt	Freitag
Kitafit	Kleine Putenbratwürstle mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Karottengemüse U3 	Rahmschnitzel von der Pute mit Bio-Reis und Blattsalat an Essig-Öl-Dressing U3 	Panierter Fisch dazu Kartoffeln und Rahmerbsen U3 		Rindermaultaschen mit Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat 
Vegifit	Spaghetti mit Tomatensauce und Reibkäse dazu Gurkensalat 	Pfannkuchen mit veget. Hackfleischsauce und Käse dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Spargelcremesuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus 		Vegetarische Maultaschen mit Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat U3 
Wahl Menü	Spaghetti Bolognese mit Reibkäse dazu Gurkensalat 	Tortellini mit Käserahmsauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Vegetarische Lasagne mit Karotten-Apfel-Salat 		1 Paar Wienerle mit buntem Nudel-Gemüsesalat an Joghurtmayonnaise 
Dessert	Apfel	Vanillejoghurt	Banane		Schokopudding
Beilagensalat	Gurkensalat	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing*	Karotten-Apfel-Salat		Gurke zum Selberschneiden
Sonderkost Einzelportion verpackt	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat 	Gaisburger Marsch 	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Kartoffelpüree und Bohnengemüse 		Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten 

Gut zu wissen...

Bei Apfel zum Dessert wird dieser von uns stets am Stück geliefert, denn ein geschnittener Apfel sieht schon nach kurzer Zeit braun und unappetitlich aus. Beim Aufschneiden werden die Zellen des Apfels beschädigt. Die enthaltenen sekundären Pflanzenstoffe und Enzyme reagieren mit dem Sauerstoff der Luft und es kommt zu einer Oxidation.

Unsere Blattsalat-Mischung haben wir speziell für die Verpflegung in Kita und Schule mit unserem Lieferanten Sapro aus Ilsfeld zusammen gestellt. Auf scharf schmeckenden Salat wie Rucola oder bitter schmeckenden Chicorée haben wir dabei bewusst verzichtet. Gemeinsam mit Sapro legen wir großen Wert auf Regionalität und kurze Transportwege.

Karottensalat ist ein Gemüsesalat aus Wurzeln der Karotte. Er ist reich an Carotin. Carotin ist ein fettlösendes Vitamin, aus diesem Grund sollte man dem Salat Öl zugeben, da dies besser verdaut werden kann.

Kartoffelsalat ist ein Klassiker der schwäbischen Küche und passt zu Schnitzel mit Sauce genauso gut wie zu Maultaschen. Unser Kartoffelsalat wird aus festkochenden Kartoffeln der Sorte Glorietta oder Belinda bei der Firma Wild in Eppingen zubereitet. Hierzu werden dünn gerädelt Kartoffeln mit heißer Brühe und Essig übergossen. Gewürfelte Zwiebeln, Senf, Salz und Pfeffer bringen die nötige Würze.

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 21 23.05.- 27.05.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Himmelfahrt	Freitag
Kitafit	Kleine Putenbratwürstle mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Karottengemüse U3 2,3,7	Rahmschnitzel von der Pute mit Bio-Reis und Blattsalat an Essig-Öl-Dressing U3	Panierter Fisch dazu Kartoffeln und Rahmerbsen U3	AW,B,D,F,G,I,J,Z	Rindermaultaschen mit Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat AW,F,G,I,J,Z
	Spaghetti mit Tomatensauce und Reibkäse dazu Gurkensalat 1,3	Pfannkuchen mit veget. Hackfleischsauce und Käse dazu Blattsalat mit Fssig-Öl-Dressing	Spargelcremesuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3	AW,B,F,G,I,J,Z	Vegetarische Maultaschen mit Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat U3 AW,F,G,I,J,Z
WahlMenü	Spaghetti Bolognese mit Reibkäse dazu Gurkensalat 1,3	Tortellini mit Käserahmsauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 1	Vegetarische Lasagne mit Karotten-Apfel-Salat 1,3	AW,B,F,G,I,J,Z M,Z	1 Paar Wienerle mit buntem Nudel-Gemüsesalat an Joghurtmayonnaise 1,2,3,7 AW,B,F,G,I,J,M,Z
	Dessert Apfel 9	Vanillejoghurt 1	Banane 9		Schokopudding 1 AW,B,Z
Beilagensalat	Gurkensalat 3	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* Z	Karotten-Apfel-Salat 3	Z	Gurke zum Selberschneiden 9
	Sonderkost Einzelportion verpackt D,J,Z	Gaisburger Marsch J,Z	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Kartoffelpüree und Bohnengemüse J,Z		Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten 2,3,7 G,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 + Sulfid
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