





















# Kinder-Speiseplan KW 21

22.05. - 26.05.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Vegetarische Ravioli mit Cremesauce mit Putenschinken dazu Gurkensalat 	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 Cremesauce und Kartoffelpüree 
Vegifit	Vegetarische Ravioli mit Cremesauce dazu Gurkensalat 	Vegetarische Knusperfrikadelle mit cremiger Bratensauce, Kartoffeln und Farmersalat 	Linsen mit Spätzle U3 	Vegetarisches Chili mit Reis 	Vegetarisches Schnitzel mit Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree U3 
Wahl Menü	Kartoffel-Frischkäsetasche mit Cremesauce und Brokkoli U3 	Klarer Kartoffeleintopf mit Erbsen und Karotten dazu Grießklößchen und Suppenmaultaschle 	Sojageschnitzeltes mit Asia-Gemüse und Ananas dazu Bulgur 	Kartoffelcremesuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	Käsespätzle mit Gurkensalat 
Dessert	Birne	Vanillejoghurt	Banane	Apfel	Fruchtjoghurt
Beilagensalat	Gurkensalat	Farmersalat	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Gurkensalat
Sonderkost Einzelportion verpackt	Rindergeschnitzeltes 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...

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!

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 21 22.05. - 26.05.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kidfit</b>	Vegetarische Ravioli 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
	Creemesauce mit Putenschinken AW,AG,I,J,Z / 2,3,7	Remouladensauce AW,AG,F,G,J,Z / 8	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z / 3	Reis Z	Erbsen-Maisgemüse in Cremesauce AG,J,Z
	Gurkensalat Z / 2	Kartoffeln Z	Spätzle AW,B,F,Z		Kartoffelpüree B,Z
		Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3			
<b>Vegifit</b>	Vegetarische Ravioli AW,B,Z	Vegetarische Knusperfrikadelle AW,Z	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z / 3	Vegetarisches Chili AW,AG,I,J,Z / 3	Vegetarisches Schnitzel AW,Z
	Creemesauce AW,AG,I,J,Z	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Spätzle AW,B,F,Z	Reis Z	Erbsen-Maisgemüse in Cremesauce AG,J,Z
	Gurkensalat Z / 2	Kartoffeln Z			Kartoffelpüree B,Z
		Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3			
<b>Wahl Menü</b>	Kartoffel-Frischkäsetasche B,Z	Klarer Kartoffeleintopf mit Erbsen und Karotten B,Z	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse und Ananas AW,AG,I,J,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Käsespätzle AW,B,F,Z
	Creemesauce AW,AG,I,J,Z	Suppenmaultasche und Grießklößchen AW,B,F,J,Z	Bulgur AW,Z	Kaiserschmarrn AW,B,F,Z	Gurkensalat Z / 2
	Brokkoli B,Z			Apfelmus Z / 3	
<b>Dessert</b>	Birne 9	Vanillejoghurt B,Z / 1	Banane 9	Apfel 9	Fruchtjoghurt B,Z / 1
<b>Beilagensalat</b>	Gurkensalat Z / 2	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Chinakohlsalat Z	Blattsalat Z	Gurkensalat Z / 2
			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	
<b>Sonderkost</b> Einzelportion verpackt	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis Z	Nudeln mit Champignonsauce Z	Erbseintopf 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 + Sulfite  
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.