

















Kinder-Speiseplan KW 23

05.06. - 09.06.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Fronleichnam	Freitag
Kidfit	Rindermaultaschen mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat 	Linsen mit Knöpfle und Putensaiten 	Lasagne Bolognese mit Apfel-Karottensalat U3 		Rinderfrikadelle mit cremiger Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree 
Vegifit	Gemüsemaultaschen mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat 	Linsen mit Knöpfle 	Gemüselasagne mit Apfel-Karottensalat 		Vegetarische Köttbullar mit cremiger Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree U3 
Wahl Menü	Asiatischer Eierreis mit Karotten und Erbsen U3 	Kichererbsencurry mit Vollkornnudeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing U3 	Paprikacremesuppe Kirschenmichel dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack 		Brokkoli-Nudeln mit Champignoncremesauce 
Dessert	Karamellpudding	Banane	Apfel		Birne
Beilagensalat	Kartoffelsalat	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Apfel-Karottensalat		Bauernsalat
Sonderkost Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln 	Seelachsfilet mit Cremesauce dazu Spinat und Reis 		Nudeln mit Champignonsauce 

Gut zu wissen...

Unser Kartoffelsalat wird aus festkochenden Kartoffeln der Sorte Glorietta oder Belinda von der Firma Wild in Eppingen zubereitet. Hierzu werden dünn gerädelte Kartoffeln mit heißer Brühe und Essig übergossen. Gewürfelte Zwiebeln, Senf, Salz und Pfeffer bringen die nötige Würze.

Knöpfle und Spätzle sind eng miteinander verwandt, da beide auf dem gleichen Teig basieren. Der Knöpfle-Teig ist allerdings etwas flüssiger und die Knöpfle kurz und rund (Verhältnis Länge: Durchmesser max. 2:1). Um gleichmäßige Knöpfle herzustellen, wird der Teig durch ein Knöpflesieb gestrichen.

Kirschenmichel - eine traditionelle Süßspeise der deutschen Küche. Für unseren Kirschenmichel werden Weißbrot und Sauerkirschen in einer Auflaufform geschichtet und mit einer Mischung aus Ei, Milch und Zucker übergossen. Im Anschluss wird der Auflauf im Ofen goldgelb gebacken und mit Vanillesauce serviert.

Wer hätte gedacht dass der Kohlrabi mit ~62mg/100g Vitamin C einen höheren Vitamin C-Gehalt als eine Zitrone besitzt?! 100g der Knolle decken bereits über die Hälfte des Tagesbedarfs ab. Aber Achtung! Beim Kochen geht ein Anteil des Vitamins aufgrund seiner Wasserlöslichkeit verloren.

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.



STOLLSTEIMER
SEIT 1937

Bestellung per
Tel. 0711 / 78 19 36 110
Fax 0711 / 78 19 36 119
bestellung@stollsteimer.de
www.stollsteimer.de

Allergene und Zusatzstoffe

KW 23 05.06. - 09.06.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Fronleichnam	Freitag
Kidfit	Rindermaultaschen AW,F,J,Z	Putensaiten G,Z / 2,3,7	Lasagne Bolognese AW,B,F,J,Z		Rinderfrikadelle AW,F,Z
	Zwiebelsauce AW,AG,I,J,Z	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z / 3	Apfel-Karottensalat Z / 2		Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z
	Kartoffelsalat AW,F,G,J,M,Z / 2,3,4	Knöpfe AW,B,F,Z			Kohlrabi AW,Z
Vegifit	Gemüsemautaschen AW,F,J,Z	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z / 3	Gemüselasagne AW,B,F,J,Z		Kartoffelpüree B,Z
	Zwiebelsauce AW,AG,I,J,Z	Knöpfe AW,B,F,Z	Apfel-Karottensalat Z / 2		Vegetarische Köttbullar Z
	Kartoffelsalat AW,F,G,J,M,Z / 2,3,4				Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z
Wahl Menü	Asiatischer Eierreis mit Karotten und Erbsen AW,B,F,G,I,Z	Kichererbsencurry AW,B,J,Z	Paprikacremesuppe AW,AG,B,I,J,Z / 3		Brokkoli-Nudeln AW,B,F,Z
		Vollkornnudeln AW,B,F,Z	Kirschenmichel AW,AG,AR,B,F,Z		Champignoncreme-sauce AW,Z / 3
		Blattsalat Z	Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z		
		Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3			
		Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5			
Dessert	Karamellpudding B,Z	Banane 9	Apfel 9		Birne 9
Beilagensalat	Kartoffelsalat AW,F,G,J,M,Z / 2,3,4	Blattsalat Z	Apfel-Karottensalat Z / 2		Bauernsalat Z
		Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3			
		Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5			
Sonderkost Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis D,Z		Nudeln mit Champignonsauce 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 + Sulfid
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.