





















Kinder-Speiseplan KW 30

25.07.-
29.07.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Köttbullar mit Bratenjus dazu Kartoffelpüree und buntes Karottengemüse U3 	Putengulasch mit Vollkornnudeln und Farmersalat U3 	Penne Bolognese und Reibkäse dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Fischfilet mehliert mit Kartoffeln und Rahmspinat U3 	Currywurst in Ketchupsauce dazu Kartoffelbällchen und Karottensalat 
Vegifit	Vegetarische Cannelloni dazu Tomatensauce und Gurkensalat 	Käsepätzle und Farmersalat 	Brokkolicremesuppe Hausgemachter Kirschenmichel mit Zimt-Vanillesauce 	Soufflee mit Brokkoli und Karotten dazu Rahmsauce, Reis und Blumenkohl 	Vegetarische Nuggets mit Ketchupsauce dazu Kartoffelbällchen und Karottensalat U3 
Wahl Menü	Cannelloni Carne dazu Tomatensauce und Gurkensalat 	Sojageschnetzeltes mit Semmelknödeln dazu Farmersalat 	Bio-Penne mit vegetarischer Hackfleischbolognese, Reibkäse und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing U3 	Karotten-Kartoffeleintopf mit Putenwürstchen 	Makkaroni mit Schinken und Ei dazu Tomatensauce und Karottensalat 
Dessert	Apfel	Müsli mit Apfel	Banane	Obstsalat	Waldbeeryoghurt
Beilagensalat	Gurkensalat	Farmersalat	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Karottensalat
Sonderkost Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Polenta und Spinat 	Nudeln mit Bolognese 	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten 	Gemüseintopf mit Kartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 

Gut zu wissen...
Köttbullar sind kleine Fleischbällchen aus Schweden. Diese werden gerne mit sahniger Sauce und Kartoffeln oder Kartoffelpüree serviert.
Weisst du eigentlich, wie man Köttbular richtig ausspricht?! Das „K“ spricht man wie ein deutsches „Sch“ und das „u“ wie ein „ü“, gesprochen dann „Schöttbüllar“.

Für das Schmoren von Gulasch, einer kombinierten Garmethode aus Braten und Dünsten, nehmen wir uns viel Zeit. Es gilt, je länger, desto intensiver wird der Geschmack, das Fleisch zarter und die Sauce sämiger! Und damit beim Gulasch alle Fleischstücke gleichzeitig gar sind, wird jeder Fleischwürfel genau 2,5 x 2,5 cm groß geschnitten.

Obwohl Milch hauptsächlich aus Wasser (87%) besteht, ist sie nicht farblos, sondern weiß. Tatsächlich ist die Milch jedoch nicht weiß, es erscheint nur so. Das Wasser bildet mit dem enthaltenen Fett eine Emulsion, d. h. Fett ist in Tröpfchen von weniger als tausendstel Millimeter verteilt. Diese Tröpfchen reflektieren das Licht und streuen es in alle Richtungen. Diese Reflexe nimmt das Auge als Farbe wahr.

Blumenkohl ist reich an Vitamin K und C, Kalium und Magnesium und gut bekömmlich. Der Blumenkohl behält seine weiße Farbe, da die Außenblätter den Kopf vor jedem Lichteinfall schützen. Schon wenige Stunden Sonnenschein würden dazu führen, dass sich Chlorophyll und Karotin bildet und die Farbe in Richtung grün oder gar violett verändert wird wie z.B. Romanesco.

Currywurst, mmmhh, lecker! Wir bereiten unser Currywurst-Ragout mit Oberländer von der Pute zu. Das Geheimnis liegt in der begleitenden Sauce: Tomatig-fruchtig und nach Curry schmeckend muss diese sein. Beim Würzen denken wir auch an unsere kleinen Gäste und verwenden eine milde Currymischung ohne Chili.

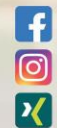
Änderungen vorbehalten.


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 30 25.07.- 29.07.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Köttbullar mit Bratenjus dazu Kartoffelpüree und buntes Karottengemüse U3 AW,B,F,G,I,J,Z	Putengulasch mit Vollkornnudeln und Farmersalat U3 AW,B,F,G,I,J,Z	Penne Bolognese und Reibkäse dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Fischfilet mehliert mit Kartoffeln und Rahmspinat U3 AW,B,D,F,G,I,J,Z	Currywurst in Ketchupsauce dazu Kartoffelbällchen und Karottensalat AW,G,I,J,Z
		3	1		2,3,7,8
Vegifit	Vegetarische Cannelloni dazu Tomatensauce und Gurkensalat AW,B,F,G,I,J,Z	Käsepätzle und Farmersalat AW,B,F,I,J,Z	Brokkolicremesuppe Hausgemachter Kirschenmichel mit Zimt-Vanillesauce AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Soufflee mit Brokkoli und Karotten dazu Rahmsauce, Reis und Blumenkohl AW,B,F,G,I,J,M,Z	Vegetarische Nuggets mit Ketchupsauce dazu Kartoffelbällchen und Karottensalat U3 AW,AH,G,I,J,Z
		1,3	1		3,8
WahlMenü	Cannelloni Carne dazu Tomatensauce und Gurkensalat AW,B,F,G,I,J,Z	Sojageschnetzeltes mit Semmelknödeln dazu Farmersalat AW,B,F,G,I,J,Z	Bio-Penne mit vegetarischer Hackfleischbolognese, Reibkäse und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing U3 AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Kartotten-Kartoffeleintopf mit Putenwürstchen AW,G,I,J,Z	Makkaroni mit Schinken und Ei dazu Tomatensauce und Karottensalat AW,G,I,J,Z
	3	2,3	1	2,3,7	2,3,7
Dessert	Apfel 9	Müsli mit Apfel AW,AG,AH,B,Z	Banane 9	Obstsalat Z	Waldbeerjoghurt AW,B,Z
					1
Beilagensalat	Gurkensalat Z	Farmersalat AW,F,J,Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z	Karottensalat Z
	3	3			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	Gemüseintopf 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 Schalenfrüchte, Macadamia-/Queenslandnüsse
KW Schalenfrüchte, 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 Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 mit Süßungsmittel
9 gewachst