














# Kinder-Speiseplan KW 31

01.08.- 05.08.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Rindermaultaschen mit Rahmsauce und Kartoffelsalat 	Linsen mit Spätzle und Putensaiten U3 	Geflügelfleischküchle an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse 	Spaghetti dazu Rinderbolognese, Reibkäse und Blattsalat mit Joghurt-Dressing* U3 	Putengulasch mit Kartoffelgratin und Karottensalat U3 
Vegifit	Vegetarische Maultaschen gebraten mit Ei dazu Kartoffelsalat U3 	Vegetarisches Hacksteak mit Rahmsauce, Spätzle und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* 	Gemüseschnitzel an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse U3 	Nudelsuppe Grießbrei mit Kirschkompott 	Vegetarische Tortellini an Tomatensauce mit Reibkäse und Karottensalat 
Dessert	Apfel	Vanillepudding	Aprikosenquark	Banane	Erdbeeryoghurt
Beilagensalat	Farmersalat	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing*	Gurkensalat	Blattsalat mit Joghurt-Dressing*	Karottensalat
Sonderkost Einzelportion verpackt	Rindergeschnetzeltes mit Reis und Brokkoli 	Teigwaren mit Pilzsauce 	Linsen mit Teigwaren und Putensaiten 	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat 	Gaisburger Marsch 

## 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 zusammengestellt. Auf scharf schmeckenden Salat wie Rucola oder bitter schmeckenden Chicorée haben wir dabei bewusst verzichtet. Im Sommer wächst der Salat für unsere Menüs direkt vor unserer Haustüre bei Briem Feldgemüse in Filderstadt.

Wir lieben Gemüse! Vor allem dann, wenn es knackig-frisch und bunt ist. Gemüse wird bei uns immer "blanchiert". Hierzu wird Gemüse kurz in sprudelnd kochendem Wasser gegart und anschließend in Eiswasser rasch abgekühlt. Farbe, Struktur, Vitamine und Eigengeschmack des Gemüses bleiben dadurch erhalten. Spinat bleibt sattgrün, Karotten leuchtend orange!

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 verteilt. Diese Tröpfchen reflektieren das Licht und streuen es in alle Richtungen. Diese Reflexe nimmt das

Weltweit gibt es über 10.000 verschiedene Tomatensorten. Diese unterscheiden sich stark in Farbe, Größe und Form. Tomaten gibt es in den Farben rot, schwarz, grün und gelb, aber auch verschieden gestreift. Eine Wildtomate ist winzig klein, eine Ochsenherztomate kann bis zu 1,5 kg wiegen. Salattomaten sind rund, Flaschentomaten haben eine ovale, längliche Form.

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 angeboten 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 31 01.08.- 05.08.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kitafit</b>	Rindermaultaschen mit Rahmsauce und Kartoffelsalat AW,B,F,G,I,J,Z	Linsen mit Spätzle und Putensaiten U3 AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Geflügelfleischküchle an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Spaghetti dazu Rinderbolognese, Reibkäse und Blattsalat mit Joghurt-Dressing* U3 AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Putengulasch mit Kartoffelgratin und Karottensalat U3 AW,B,F,G,I,J,Z
		2,3,7		1	3
<b>Vegifit</b>	Vegetarische Maultaschen gebraten mit Ei dazu Kartoffelsalat U3 AW,F,G,J,Z	Vegetarisches Hacksteak mit Rahmsauce, Spätzle und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* AW,AG,AH,B,F,G,I,J,M,Z	Gemüseschnitzel an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse U3 AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Nudelsuppe Grießbrei mit Kirschkompott AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Vegetarische Tortellini an Tomatensauce mit Reibkäse und Karottensalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z
					1,3
<b>Dessert</b>	Apfel 9	Vanillepudding AW,B,Z 1	Aprikosenquark AW,B,Z	Banane 9	Erdbeeryoghurt AW,B,Z
<b>Beilagensalat</b>	Farmersalat AW,F,J,Z 3	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* AW,AG,G,I,J,M,Z	Gurkensalat Z 3	Blattsalat mit Joghurt-Dressing* AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Karottensalat Z 3
<b>Sonderkost Einzelportion verpackt</b>	Rindergeschnetzeltes mit Reis und Brokkoli J,Z	Teigwaren mit Pilzsauce J,Z	Linsen mit Teigwaren und Putensaiten G,J,Z 2,3,7	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat D,J,Z	Gaisburger Marsch 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