

# Kinder-Speiseplan KW 32

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Rigatoni mit Fleischbällchen, Tomatensauce und Gurkensalat U3 	Klarer Gemüse Eintopf mit Kartoffeln und Putensaiten 	Dorschnuggets mit Dillsauce dazu Kartoffeln und Brokkoli U3 	Penne mit Rinderbolognese und Farmersalat U3 	Hähnchenschnitzel natur an Rahmsauce dazu gebackene Kartoffeln und Gurkensalat 
Vegifit	Vegetarische Soja-Hackbällchen mit Tomatensauce dazu Reis und Gurkensalat 	Kartoffel-Spinat-Auflauf dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing* 	Kartoffelcremesuppe Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt-Zucker 	Spinat mit Kartoffeln und Eieromelette 	Tagliatelle mit Tomatensauce, Reibkäse und Gurkensalat U3 
Dessert	Birne	Schokopudding	Kiwi	Banane	Grießbrei
Beilagensalat	Gurke zum Selberschneiden	Blattsalat mit Joghurt-Dressing*	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing*	Farmersalat	Gurkensalat
Sonderkost Einzelportion verpackt	Kartoffelsuppe mit Putensaiten 	Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Fischfilet an Currysauce mit Reis und Karottengemüse 	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat 	Nudeln mit Bolognese 

Gut zu wissen...

Es gibt versch. Verarbeitungsstufen bei denen jeweils versch. Schichten vom Reiskorn entfernt werden. Vollkornreis ist am gehaltvollsten, da alle Schichten beibehalten werden. Er enthält Vitamin B1, B2 und E, Magnesium, Calcium, Eisen, Zink, Kalium und Phosphor.

Unsere küchenfertige 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. Gemeinsam mit Sapro legen wir großen Wert auf Regionalität und kurze Transportwege. Im Sommer wächst der Salat für unsere Menüs direkt vor unserer Haustüre bei Briem Feldgemüse in Filderstadt.

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.

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!

Gurkensalat ist reich an Vitamin B, C und K. Außerdem enthält er wichtige Mineralstoffe wie Kalium und Eisen.

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 32 08.08.- 12.08.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kitafit</b>	Rigatoni mit Fleischbällchen, Tomatensauce und Gurkensalat U3 3	Klarer Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Putensaiten 2,3,7	Dorschnuggets mit Dillsauce dazu Kartoffeln und Brokkoli U3 AW,AG,B,D,F,G,I,J,Z	Penne mit Rinderbolognese und Farmersalat U3 3	Hähnchenschnitzel natur an Rahmsauce dazu gebackene Kartoffeln und Gurkensalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z
<b>Vegifit</b>	Vegetarische Soja-Hackbällchen mit Tomatensauce dazu Reis und Gurkensalat 3	Kartoffel-Spinat-Auflauf dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing* 1	Kartoffelcremesuppe Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt-Zucker 3	Spinat mit Kartoffeln und Eieromelette AW,B,F,G,I,J,Z	Tagliatelle mit Tomatensauce, Reibkäse und Gurkensalat U3 3
<b>Dessert</b>	Birne 9	Schokopudding AW,B,Z	Kiwi 9	Banane 9	Grießbrei AW,B,Z
<b>Beilagensalat</b>	Gurke zum Selberschneiden 9	Blattsalat mit Joghurt-Dressing* AW,AG,B,G,I,J,M,Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* AW,AG,B,G,I,J,M,Z	Farmersalat 3	Gurkensalat Z
<b>Sonderkost</b> Einzelportion verpackt	Kartoffelsuppe mit Putensaiten 2,3,7	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z	Fischfilet an Currysauce mit Reis und Karottengemüse D,J,Z	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat J,Z	Nudeln mit Bolognese 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 + Sulfite  
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