

















Kinder-Speiseplan KW 34

22.08.- 26.08.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Putensteak mit Bratensauce dazu Krokettenbällchen und Apfel-Karottensalat 	Makkaroni mit Ei & Putenschinken dazu Tomatensauce und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* 	Dorschnuggets mit Rahmsauce und Kartoffeln dazu Erbsen U3 	Hackbraten vom Rind mit Rahmsauce, Teigwaren und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* U3 	Fleischküchle vom Rind mit Bratensauce und Semmelknödeln dazu Gurkensalat U3 
Vegifit	Vegetarisches Hacksteak mit Bratensauce dazu Vollkornreis und Kohlrabi U3 	Kartoffelgratin mit Butterbohnen und Grillkäse U3 	Penne al Arrabiata (leicht scharf) mit Reibkäse dazu Chinakohl mit Joghurt- Dressing* 	Vegetarische Frühlingsrolle mit Rahmsauce und Reis dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Semmelknödeln und Gurkensalat 
Wahl Menü		Makkaroni mit Tomatensauce, Reibkäse und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* 			
Dessert	Apfel	Vanillepudding	Kirschquark	Obstsalat	Obst
Beilagensalat	Apfel-Karottensalat	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing*	Rohkostsalat	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing*	Gurkensalat
Sonderkost Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Bohnengemüse 	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Karotten-Erbsen-Gemüse 	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten 	Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Fischfilet auf Currysauce dazu Reis und Karottengemüse 

<p>Gut zu wissen...</p> <p>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.</p>	<p>Der Herbst ist die Hochsaison für Bohnen. Es gibt viele versch. Sorten und Zubereitungsmöglichkeiten, wie z.B. als Rahm- oder Buttergemüse, Eintopf, Salat, gebraten oder gegrillt, die Bohne ein echter Allrounder. (Besonders gut harmonisieren Bohnen mit dem Gewürz Bohnenkraut.)</p>	<p>Penne all'arrabiata (zu Deutsch "Nudeln auf wütende Art") ist ein traditionelles Nudelgericht aus Latium in Italien. Der Name stammt vom scharfen Geschmack im Vergleich zu anderen italienischen Pastasaucen.</p>	<p>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. Gemeinsam mit Sapro legen wir großen Wert auf Regionalität und kurze Transportwege.</p>	<p>Semmelknödel sind eine Spezialität der süddeutschen, österreichischen und böhmischen Küche. Je nach lokaler Tradition gibt es viele, verschiedene Zubereitungsarten.</p>
--	--	---	--	---

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 dargeboten 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 34 22.08.- 26.08.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Putensteak mit Bratensauce dazu Krokettbällchen und Apfel-Karottensalat AW,B,F,G,I,J,Z 3	Makkaroni mit Ei & Putenschinken dazu Tomatensauce und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* AW,AG,F,G,I,J,M,Z 2,3,7	Dorschnuggets mit Rahmsauce und Kartoffeln dazu Erbsen U3 AW,AG,B,D,G,I,J,Z	Hackbraten vom Rind mit Rahmsauce, Teigwaren und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* U3 AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z	Fleischküchle vom Rind mit Bratensauce und Semmelknödeln dazu Gurkensalat U3 AW,AG,B,F,G,I,J,Z 3
Vegifit	Vegetarisches Hacksteak mit Bratensauce dazu Vollkornreis und Kohlrabi U3 AW,F,G,H,I,J,Z	Kartoffelgratin mit Butterbohnen und Grillkäse U3 AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1	Penne al Arrabiata (leicht scharf) mit Reibkäse dazu Chinakohl mit Joghurt-Dressing* AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z 1	Vegetarische Frühlingsrolle mit Rahmsauce und Reis dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,G,I,J,M,Z	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Semmelknödeln und Gurkensalat AW,AG,B,F,I,J,Z 3
WahlMenü		Makkaroni mit Tomatensauce, Reibkäse und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z 1			
Dessert	Apfel 9	Vanillepudding AW,B,Z 1	Kirschquark B,Z	Obstsalat Z 3,9	Obst 9
Beilagensalat	Apfel-Karottensalat Z 3	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* AW,AG,G,I,J,M,Z	Rohkostsalat J,M,Z,2,3	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* AW,AG,G,I,J,M,Z	Gurkensalat Z 3
Sonderkost Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Bohnengemüse J,Z	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Karotten-Erbsen-Gemüse J,Z	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten G,J,Z 2,3,7	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z	Fischfilet auf Currysauce dazu Reis und Karottengemüse D,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