



















Kinder-Speiseplan KW 36

05.09.- 09.09.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Putenbratwurst mit Bratensauce, Kartoffelgratin und Blumenkohl U3 	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch und Spätzle U3 	Linsen mit Knöpfe und Putensaiten 	Seelachs-Knusperfilet mit Kräutersauce, Kartoffelpüree und Kohlrabi U3 	Rindercevapcici mit Ajvarsauce, Reis und Farmersalat U3 
Vegifit	Vegetarisches Chili mit Reis 	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Spätzle und Grießklößchen 	Kohlrabicremesuppe Milchreis mit heißem Kirschkompott und Zimt-Zucker 	Vegetarische Nuggets mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Kohlrabi 	Vegetarische Knusperfrikadelle mit Rahmsauce dazu Reis und Farmersalat 
Wahl Menü			Linsen mit Knöpfe U3 	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Putensaiten 	Champignons in Rahmsauce mit Semmelknödeln und Farmersalat 
Dessert	Aprikosenquark	Obstsalat	Banane	Schokopudding	Birne
Beilagensalat	Karottensalat	Gurkensalat	Blattsalat mit Joghurt-Dressing	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Farmersalat
Sonderkost Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat 	Nudeln mit Bolognese 	Hähnchenbrust an Cremesauce dazu Reis und Karottengemüse 	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen 	Gemüseeintopf mit Kartoffeln 

Gut zu wissen...

Ein Chili muss nicht immer Fleisch enthalten. Zahlreiche Rezepte ersetzen das "Carne" (dt. Fleisch) mit Alternativen wie Soja, Linsen oder Quinoa. Wir servieren Chili sin Carne heute auf Sojabasis.

Der Gaisburger Marsch ist nach dem Stuttgarter Stadtteil Gaisburg benannt. Eine Geschichte besagt, dass Soldaten immer gemeinsam nach Gaisburg marschierten, um dort den reichhaltigen Eintopf zu essen.

Nicht nur bei uns werden Linsen gerne gegessen. Jede Nation hat ihre Art und Weise Linsen zuzubereiten. In Italien geht nichts über einen frischen Linsensalat mit Salbei, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl. In Frankreich mag man die Linsen noch mit Petersilie und Rotwein verfeinert. Indische Currygerichte kombinieren Linsen mit Reis, Gemüse, Fisch oder Fleisch.

Bei der Herstellung unseres Kartoffelpürees ist Muskelkraft gefragt. Stückig gedrückte Kartoffeln werden zusammen mit Kartoffelflocken, Wasser, Milch, Sahne, Butter und Muskat zu einem cremig, lockeren Püree vermengt. Der Anteil an frischen Kartoffeln im fertigen Püree beträgt etwa 35 %. Das ist Qualität, die man auch schmeckt!

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.

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 36 05.09.- 09.09.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag				
Kitafit	Putenbratwurst mit Bratensauce, Kartoffelgratin und Blumenkohl U3	AW,AG,B,G,I,J,Z	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch und Spätzle U3	Linsen mit Knöpfe und Putensaiten	AW,AG,F,G,I,J,M,Z	Seelachs-Knusperfilet mit Kräutersauce, Kartoffelpüree und Kohlrabi U3	AW,B,D,F,G,I,J,Z	Rindercevapcici mit Ajvarsauce, Reis und Farmersalat U3	AW,F,I,J,Z
		1,2,3,7			2,3,7			3	
Vegifit	Vegetarisches Chili mit Reis	AW,AG,G,I,J,Z	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Spätzle und Grießklößchen	Kohlrabicremesuppe Milchreis mit heißem Kirschkompott und Zimt-Zucker	AW,AG,B,G,I,J,Z	Vegetarische Nuggets mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Kohlrabi	AW,AH,B,G,I,J,Z	Vegetarische Knusperfrikadelle mit Rahmsauce dazu Reis und Farmersalat	AW,AG,B,F,I,J,Z
								3	
WahlMenü				Linsen mit Knöpfe U3	AW,AG,F,G,I,J,M,Z	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Putensaiten	AW,AG,G,I,J,Z	Champignons in Rahmsauce mit Semmelknödeln und Farmersalat	AW,B,F,I,J,Z
							2,3,7	3	
Dessert	Aprikosenquark	B,Z	Obstsalat	Banane		Schokopudding	AW,B,Z	Birne	
			9	9				9	
Beilagensalat	Karottensalat	Z	Gurkensalat	Blattsalat mit Joghurt-Dressing	AW,AG,B,G,I,J,M,Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z	Farmersalat	AW,F,J,Z
		3	3					3	
Sonderkost Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat	J,Z	Nudeln mit Bolognese	Hähnchenbrust an Cremesauce dazu Reis und Karottengemüse	J,Z	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen	J,Z	Gemüseeintopf mit Kartoffeln	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