

















Kinder-Speiseplan KW 40

03.10.- 07.10.2022	Tag der deutschen Einheit	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit		Klarer Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Putensaiten 	Dorschnuggets mit Dillsauce dazu Kartoffeln und Brokkoli U3 	Linzen mit Spätzle und Putensaiten U3 	Hähnchenschnitzel natur an Rahmsauce dazu gebackene Kartoffeln und Gurkensalat 
Vegifit		Kartoffel-Spinat-Auflauf dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing* 	Kartoffelcremesuppe Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt-Zucker 	Spinat mit Kartoffeln und Eieromelette 	Mildes Gemüsecurry mit Vollkornreis U3 
Wahl Menü		Tortellini mit Basilikumsauce dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing* U3 	Vegetarische Cannelloni mit Käsesauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* 	Penne mit Bolognese dazu Farmersalat 	Teigwaren mit Gemüsebolognese und Gurkensalat 
Dessert		Schokopudding	Kiwi	Banane	Grießbrei
Beilagensalat		Blattsalat mit Joghurt-Dressing*	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing*	Farmersalat	Gurkensalat
Sonderkost Einzelportion verpackt		Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Fischfilet an Currysauce mit Reis und Karottengemüse 	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat 	Nudeln mit Bolognese 
Gut zu wissen...		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!	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.	Nicht nur bei uns werden Linzen gerne gegessen. Jede Nation hat ihre Art und Weise Linzen zuzubereiten. In Italien geht nichts über einen frischen Linsensalat mit Salbei, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl. In Frankreich mag man die Linzen noch mit Petersilie und Rotwein verfeinert. Indische Currygerichte kombinieren Linzen mit Reis, Gemüse, Fisch oder Fleisch.	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.

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 40 03.10.- 07.10.2022	Tag der deutschen Einheit	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag				
Kitafit		Klarer Gemüseintopf mit Kartoffeln und Putensaiten	AW,AG,B,G,I,J, Z	Dorschnuggets mit Dillsauce dazu Kartoffeln und Brokkoli U3	AW,AG,B,D,F,G, ,I,J,Z	Linsen mit Spätzle und Putensaiten U3	AW,F,G,I,J,M,Z	Hähnchenschnitzel natur an Rahmsauce dazu gebackene Kartoffeln und Gurkensalat	AW,AG,B,F,G,I, J,Z
			2,3,7		2,3,7	3			
Vegifit		Kartoffel-Spinat-Auflauf dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing*	AW,AG,B,F,G,I, J,M,Z	Kartoffelcremesuppe Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt-Zucker	AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Spinat mit Kartoffeln und Eieromelette	AW,B,F,G,I,J,Z	Mildes Gemüsecurry mit Vollkornreis U3	AW,B,I,J,Z
			1		3				
WahlMenü		Tortellini mit Basilikumsauce dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing* U3	AW,AG,B,F,G,I, J,M,Z	Vegetarische Cannelloni mit Käsesauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing*	AW,AG,B,F,G,I, J,M,Z	Penne mit Bolognese dazu Farmersalat	AW,AG,F,G,I,J,Z	Teigwaren mit Gemüsebolognese und Gurkensalat	AW,AG,B,F,G,I, J,Z
					1		3	3	
Dessert		Schokopudding	AW,B,Z	Kiwi		Banane		Grießbrei	AW,B,Z
					9		9		
Beilagensalat		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	Gurkensalat	Z,3
Sonderkost Einzelportion verpackt		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 + 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