





















Kinder-Speiseplan KW 42

18.10.- 22.10.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KitaFit	Köttbullar mit Bratenjus dazu Kartoffelpüree und buntes Karottengemüse U3 	Putengulasch mit Vollkornnudeln und Krautsalat U3 	Penne Bolognese mit frischen Tomaten, Kräutern, Sahne und Reibkäse dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Fischfilet mehliert mit Kartoffeln und Rahmspinat U3 	Currywurstgout in Ketchupsauce dazu Kartoffelbällchen und Karottensalat 
Vegifit	Vegetarische Köttbullar mit Bratenjus dazu Kartoffelpüree und buntes Karottengemüse 	Karottengulasch mit Spätzle und Krautsalat 	Pastinakensuppe Hausgemachter Kirschenmichel mit Zimt-Vanillesauce 	Veget. Gemüseschnitzel an Rahmsauce dazu Vollkornreis und Brokkoli 	Chilli sin Carne mit Bulgur U3 
Wahl Menü	Vegetarische Cannelloni dazu Tomatensauce mit Reibkäse und Gurkensalat 	Schweinegulasch mit Semmelknödel dazu Krautsalat 	Bio-Penne dazu vegetarische Hackfleischbolognese, Reibkäse und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing U3 	Putenschnitzel natur an Rahmsauce dazu Reis und Brokkoli 	Makkaroni mit Tomatensauce, Reibkäse und Karottensalat 
Dessert	Apfel	Müsli mit Apfel	Vanillepudding	Obstsalat	Waldbeerjoghurt
Beilagensalat	Gurkensalat	Krautsalat	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Blattsalat mit Joghurt-Dressing	Karottensalat
Sonderkost Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Polenta und Spinat 	Nudeln mit Bolognese 	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten 	Gemüseintopf mit Kartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 

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 dargeboten 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 42 18.10.-22.10.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Köttbullar mit Bratenjus dazu Kartoffelpüree und buntes Karottengemüse 5	Putengulasch mit Vollkornnudeln und Krautsalat 2,3	Penne Bolognese mit frischen Tomaten, Kräutern, Sahne und Reibkäse dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* 1,2,3	Fischfilet mehliert mit Kartoffeln und Rahmspinat AW,B,D,F,G,I,J,Z	Currywurstgout in KetchupsaUCE dazu Kartoffelbällchen und Karottensalat AW,B,F,G,I,J,Z 2,3,7,8
Vegifit	Vegetarische Köttbullar mit Bratenjus, dazu Kartoffelpüree und buntes Karottengemüse 5	Karottengulasch mit Spätzle und Krautsalat 2,3	Pastinakensuppe Hausgemachter Kirschenmichel mit Zimt-Vanillesauce 1	Veget. Gemüseschnitzel an Rahmsauce mit Vollkornreis und Brokkoli AW,AH,B,G,I,J,Z	Chilli sin Carne mit Bulgur AW,B,F,G,I,J,Z
WahlMenü	Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce Reibkäse und Gurkensalat 1,2,3	Schweinegulasch mit Semmelknödel und Krautsalat 2,3	Bio-Penne dazu vegetarische Hackfleischbolognese, Reibkäse und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* 1,2,3	Putenschnitzel natur an Rahmsauce dazu Reis und Brokkoli AW,B,F,G,I,J,Z	Makkaroni mit Tomatensauce, Reibkäse und Karottensalat AW,B,F,G,I,J,Z 1,2,3
Dessert	Apfel 9	Müsli mit Apfel AW,AG,AH,B,Z	Obst 9	Obstsalat 3	Waldbeerjoghurt AW,B,Z 1
Beilagensalat	Gurkensalat J,Z 2,3	Krautsalat J,Z 2,3	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* AW,AG,B,G,I,J,Z 2,3	Blattsalat mit Joghurt-Dressing* AW,AG,B,G,I,J,Z 2,3	Karottensalat J,Z 2,3
Sonderkost Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Polenta und Spinat J,Z	Nudeln mit Bolognese J,Z	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten J,Z	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln J,Z	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 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 + Sulfit
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