





















Kinder-Speiseplan KW 43

19.10.-
23.10.2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KitaFit	Putensteak mit Bratensauce dazu Kroketten und Karottensalat 	Linsen mit Spätzle und Putensaiten 	Panierter Seelachs mit Kartoffeln und Rahmerbsen U3 	Hackbraten vom Rind mit Rahmsauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse U3 	Putenschnitzel "paniert" mit Bratensauce,, Kartoffelbällchen und Gurke zum selber schneiden 
Vegifit	Vegetarische Nuggets dazu Kartoffelpüree und Karottenragout U3 	Kartoffelgratin mit Butterbohnen und Grillkäse U3 	Penne al Arrabiata (leicht scharf) mit Reibkäse 	Curry-Kartottencremesuppe Hausgemachter Milchreis mit Zimt-Zucker und heißen Sauerkirschen 	Gemüsegulasch mit Spätzle und Reibkäse dazu Gurke zum selber schneiden 
Wahl Menü	Lasagne "Bolognese" mit Bechamelsauce 	Makkaroni mit Ei dazu Tomatensauce 	Putengeschnetzeltes dazu Vollkornnudeln und Blattsalat mit Joghurt-Dressing 	Vegetarische Frühlingsrolle mit Currysauce und Dampfreis 	Fleischküchle vom Rind mit Bratensauce und Semmelknödel dazu Gurke zum selber schneiden U3 
Dessert	Obst	Vanillepudding	Kirschquark	Obstsalat	Schokopudding
Beilagensalat	Karottensalat	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Paprika zum selber schneiden	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Gurke zum selber schneiden
Sonderkost Menü Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Bohnengemüse 	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Karotten-Erbсен-Gemüse 	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten 	Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Fischfilet auf Currysauce dazu Reis und Karottengemüse 

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 43 19.10. - 23.10.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Putensteak mit Bratensauce, Kroketten und Karottensalat AW,B,I,J,Z 2,3	Linsen mit Spätzle und Putensaiten AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,7	Panierter Seelachs mit Kartoffeln und Rahmerbsen AW,AG,B,D,F,G,I,J,Z	Hackbraten vom Rind an Rahmsauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse AW,AG,AH,AR,B,F,I,J,Z	Putenschnitzel "paniert" mit Bratensauce,, Kartoffelbällchen und Gurke zum selber schneiden AW,AG,B,F,G,I,J,Z
Vegifit	Vegetarische Nuggets mit Kartoffelpüree und Karottenragout AW,B,F,I,J,Z	Kartoffelgratin mit Butterbohnen und Grillkäse AW,AG,B,I,J,Z	Penne al Arrabiata (leicht scharf) mit Reibkäse AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1	Curry-Karottencremesuppe hausgemachter Milchreis, Zimt-Zucker, heiße Sauerkirschen AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Gemüseglasch mit Spätzle und Reibkäse dazu Gurke zum selber schneiden AW,AG,B,F,G,I,J,Z
WahlMenü	Lasagne "Bolognese" mit Bechamelsauce AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1	Makkaroni mit Ei und Tomatensauce AW,B,F,G,I,J,Z	Putengeschnitzeltes mit Vollkornnudeln Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,8	Vegetarische Frühlingsrolle mit Currysauce und Dampfreis AW,AG,B,F,I,J,Z	Fleischküchle vom Rind mit Bratensauce und Semmelknödel dazu Gurke zum selber schneiden AW,AG,B,F,G,I,J,Z
Dessert	Obst gewacht	Vanillepudding AW,B,Z	Kirschquark AW,B,Z	Obstsalat 3	Schokopudding AW,B,Z 1
Beilagensalat	Karottensalat J,Z 2,3	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,G,I,J,Z 2,3,8	Paprika zu selber schneiden Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,G,I,J,Z 2,3,8	Gurke zum selber schneiden Z
Sonderkost Menü Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust mit Bratensauce, 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 Macadamia-/Queenslandnüsse
KW Walnüsse
L Erdnüsse

M Schwefeldioxid + Sulfit
N Lupine
Z wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus
Obst gewacht, vor Verzehr waschen

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 mit Süßungsmittel