





















# Kinder-Speiseplan KW 47

22.11.- 26.11.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat 	Putenschnitzel natur mit Polenta und Paprikagemüse 	Spaghetti Bolognese mit frischen Tomaten, Reibkäse dazu Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing U3 	Fischfilet paniert dazu Rahmkartoffeln und Karottengemüse U3 	Putengeschnitzeltes mit Vollkornreis dazu Karottensalat 
Vegifit	Linsenbolognese mit Dinkelspätzle 	Vegetarische Bällchen, Rahmsauce dazu Reis und Gurke-Paprika-Maissalat U3 	Tomatensuppe Ofenschlupfer mit Vanillesauce 	Gemüsegulasch mit Kartoffel-Frischkäsetasche 	Curry-Kokos-Gemüse dazu Couscous und Gemüsebägel 
Wahl Menü	Vegetarische Maultaschen in der Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat 	Gemüselasagne mit Gurke-Paprika-Maissalat 	Spaghetti mit Gemüsebolognese und Reibkäse dazu Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing 	Polentamedaillon mit Rahmkartoffeln und Karottengemüse 	Vegetarische Soja-Bolognese mit frischen Tomaten, Reibkäse dazu Teigwaren U3 
Dessert	Waldbeeryoghurt	Banane	Vanillepudding	Kiwi	Apfel
Beilagensalat	Farmersalat	Gurke-Paprika-Maissalat	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing	Gurkensalat	Karottensalat
Sonderkost Einzelportion verpackt	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat 	Gaisburger Marsch 	Hähnchenbrust an Bratensauce, Kartoffelpüree und Bohnengemüse 	Rinderbraten mit Bratensauce, Kartoffeln und Karotten-Erbsen-Gemüse 	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten 
Gut zu wissen...	Unsere schwäbischen Maultaschen beziehen wir von der Firma BÜRGER, die ihren Sitz in Ditzingen bei Leonberg hat.	Die Pute kommt ursprünglich aus Nordamerika und wurde durch die Spanier nach Europa gebracht. Wusstet ihr, dass das zarte Putenfleisch in keinem anderen Land der Welt, nach den USA natürlich, so beliebt ist wie in Deutschland?	Bei unserem hausgemachten Ofenschlupfer werden Brötchen und Apfel zusammen eingeschichtet und mit einer süßen Royale, verfeinert mit Vanille, im Ofen goldgelb gebacken. Unter Royale versteht man eine Mischung aus Eiern und Milch zu gleichen Teilen.	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.	Soja lässt sich auch in Deutschland anbauen und hat als naturbelassene Pflanze eine positive Klimabilanz, da sie Stickstoff aus der Luft filtern und im Erdboden binden kann. Daher gibt es bei und heute Bolognese mal anders!

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 47 22.11.-26.11.2021	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
<b>Kitafit</b>	Maultaschen in der Brühe dazu Kartoffelsalat	AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Putenschnitzel mit Polenta und Paprikagemüse	AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Spaghetti Bolognese mit fr. Tomaten, Reibkäse, dazu Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing	AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Paniertes Fischfilet dazu Rahmkartoffeln und Karottengemüse	AW,AG,B,D,F,G, I,J,Z	Putengeschnitzeltes mit Vollkornreis und Karottensalat	AW,AG,B,F,G,I, J,Z
					1				2,3	
<b>Vegifit</b>	Linsenbolognese mit Dinkelspätzle	AWAD,F,G,I,J,Z	Vegetarische Bällchen, Rahmsauce dazu Reis und Gurke-Paprika-Maissalat	AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Tomatensuppe Ofenschlupfer mit Vanillesauce	AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Gemüsegulasch mit Kartoffel-Frischkäsetasche	AW,AG,B,F,G,H, I,J,Z	Curry-Kokos-Gemüse dazu Couscous und Gemüsebagel	AW,I,J,Z
					1		1			
<b>WahlMenü</b>	Vegetarische Maultaschen in der Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat	AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Gemüselasagne und Gurke-Paprika-Maissalat	AW,B,F,G,I,J,Z	Spaghetti mit Gemüsebolgonese und Reibkäse dazu Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing	AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Polentamedaillon mit Rahmkartoffeln und Karottengemüse	AW,B,I,J,Z	Vegetarische Soja-Bolognese mit fr. Tomaten, Reibkäse dazu Teigwaren	AW,AG,F,G,H,I, J,Z
					1				1	
<b>Dessert</b>	Waldbeerjoghurt	AW,B,Z	Banane		Vanillepudding	AW,B,Z	Kiwi		Apfel	
			9		1		9		9	
<b>Beilagensalat</b>	Farmersalat	J,Z	Gurke-Paprika-Maissalat	G,I,J,Z	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing	AW,AG,G,I,J,Z	Gurkensalat	J,Z	Karottensalat	F,G,I,J,Z
		1,2,3					2,3		2,3	
<b>Sonderkost Einzelportion verpackt</b>	Fischfilet an Cremesauce, Reis und Spinat	D,J,Z	Gaisburger Marsch	J,Z	Hähnchenbrust an Bratensauce, Kartoffelpüree und Bohnengemüse	J,Z	Rinderbraten mit Bratensauce, Kartoffeln und Karotten-Erbсен-Gemüse	J,Z	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten	G,J,Z
									2,3,7	

## 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