





















Kinder-Speiseplan KW 38 warm

14.09.- 18.09.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Linsen mit Spätzle und Putensaiten U3 	Rahmschnitzel von der Pute mit Reis und Blattsalat an Essig-Öl-Dressing U3 	Panierter Fisch mit Joghurt-Remoulade, dazu Kartoffeln und Karottengemüse U3 	Geflügelmaultaschen in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat 	Paniertes Hähnchenschnitzel an Bratensauce mit Spätzle und Rahmkarottensalat 
Vegifit	Nudeln mit Tomatensauce, und Reibkäse, dazu Gurke zum selber schneiden 	Bulgurpfanne mit frischem Gemüse und Tomaten, dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Tomaten-Gemüse-Cremesuppe Kaiserschmarrn mit Apfelkompott 	Vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat U3 	Gemüsebratling mit Bratensauce, dazu Bio-Vollkornspätzle und Rahmkarottensalat U3 
Wahl Menü	Spaghetti Bolognese mit Reibkäse, dazu Gurke zum selber schneiden 	Tortellini an Käserahmsauce, dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Vegetarische Lasange, dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing 	1 Paar Wienerle mit buntem Nudel-Gemüsesalat an Joghurtmayonaise 	Nudeln mit Spinat-Käsesauce und Rahmkarottensalat 
Allergiker Menü Einzelportion verpackt	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat 	Gaisburger Marsch 	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Kartoffelpüree und Bohnengemüse 	Rinderbraten mit Bratensauce, Kartoffeln und Karotten-Erbsen-Gemüse 	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten 
Bellagensalat	Gurke zum selber schneiden	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Blattsalat mit Joghurt-Dressing	Gurke zum selber schneiden	Rahmkarottensalat
Dessert	Apfel	Schokopudding	Banane	Fruchtquark	Fruchtjoghurt

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 warm

KW 38 14.09.- 18.09.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Linsen mit Spätzle und Putensaiten AW, AG, B, F, G, I, J, Z 2,3,7	Rahmschnitzel von der Pute mit Reis und Blattsalat an Essig-Öl-Dressing AW,B,F,G,,I,J,Z 2,3,5	Panierter Fisch mit Joghurt-Remoulade, dazu Kartoffeln und Karottengemüse AW,B,G,I,J,Z 1,2,3,8	Geflügelmaultaschen in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat AW,B,F,G,I,J,M,Z 2,3,5,7	Pan. Hähnchenschnitzel mit Bratensauce, Spätzle und Rahmkarottensalat AW,B,D,F,G,I,J,M,Z
Vegifit	Nudeln mit Tomatensauce, Reibkäse, dazu Gurke zum selber schneiden AW,AR,AG,B,F,H,I,J,Z 1,2,3	Bulgurpfanne mit frischem Gemüse & Tomaten, dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,B,I,J,Z 2,3,5	Tomaten-Gemüse-Cremesuppe Kaiserschmarrn mit Apfelkompott AW,B,F,I,J,Z 2,3	Vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat AW,AG,AR,B,F,I,J,Z 2,3	Gemüsebratling mit Bratensauce, dazu Bio-Vollkornspätzle und Rahmkarottensalat AW,B,F,I,J,M,Z
WahlMenü	Spaghetti Bolognese mit Reibkäse, dazu Gurke zum selber schneiden AW,B,F,I,J,Z 1,2,3	Tortellini an Käserahmsauce, dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,B,F,I,J,Z 1,2,3,5	Vegetarische Lasange dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,B,F,G,I,J,Z 2,3,5	1 Paar Wienerle mit buntem Nudel-Gemüsesalat an Joghurtmayonaise AW,B,C,D,E,F,G,I,J,Z 1,2,3,5,7,8	Nudeln mit Spinat-Käsesauce und Rahmkarottensalat AW,B,F,I,J,Z 1
Allergiker Menü Einzelportion verpackt	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat D,J,Z	Gaisburger Marsch J,Z	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Kartoffelpüree und Bohnengemüse J,Z	Rinderbraten mit Bratensauce, Kartoffeln und Karotten-Erbsen-Gemüse J,Z	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten G,J,Z 7
Beilagen-salat	Gurke zum selber schneiden Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,G,I,J,Z 2,3,5	Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,G,I,J,Z 2,3,5	Gurke zum selber schneiden Z	Rahmkarottensalat B,J,Z 2,3
Dessert	Apfel gewachst	Schokopudding AW,B,Z	Banane gewachst	Fruchtquark AW,B,Z	Fruchtjoghurt AW,B,Z

Allergene:

AW	Gluten, Weizen	E	Weichtiere
AR	Gluten, Roggen	F	Eier
AG	Gluten, Gerste	G	Senf
AH	Gluten, Hafer	H	Sesamsamen
AD	Gluten, Dinkel	I	Soja
B	Milch, Laktose	J	Sellerie
C	Krebstiere	KM	Schalenfrüchte, Mandeln
D	Fische	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse

KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse
KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse
KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse
KPI	Schalenfrüchte, Pistazien
KMC	Macadamia-/Queenslandnüsse
KW	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 Konservierungsstoffen
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Süßungsmittel