





















Kinder-Speiseplan KW 39

21.09.- 25.09.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Rindfleischküchle an Bratenjus, dazu Kartoffelpüree und Rahmwirsing U3 	Putengulasch mit Vollkornspätzle und Gurke zum selber schneiden U3 	Penne Bolognese mit frischen Tomaten, Kräutern und Sahne, dazu Reibkäse, Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Paniertes Fischfilet mit Dampfkartoffen und Erbsengemüse U3 	Makkaroni mit Putenschinken-Käsesauce und Karottensalat 
Vegifit	Gebratene Vegiwurst an Bratenjus, dazu Kartoffelpüree und Rahmwirsing 	Karottengulasch mit Spätzle und Gurke zum selber schneiden 	Käserahmsuppe Hausgemachter Kirschenmichel mit Vanillesauce 	Tagliatelle mit gebratenen Karotten an Spinat-Käsesauce 	Chilli sin Carne mit Bulgur U3 
Wahl Menü	Cannelloni al Forno mit Tomatenrahmsauce und Gemüse überbacken 	Schweinegulasch mit Semmelknödel, dazu Gurke zum selber schneiden 	Bio-Penne mit Gemüsebolognese U3 	Putenschnitzel „natur“ an Rahmsauce, dazu Vollkornreis und Bauernsalat 	Makkaroni mit Tomatensauce, Reibkäse und Karottensalat 
Allergiker Menü Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce, dazu Polenta und Spinat 	Nudeln mit Bolognese 	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten 	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 
Beilagensalat	Bohnensalat	Gurken zum selber schneiden	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Bauernsalat	Karottensalat
Dessert	Apfel	Fruchtjoghurt	Nektarine	Vanillepudding	Birne

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 39 21.09.- 25.09.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Rindfleischküchle an Bratenjus dazu Kartoffelpüree und Rahmwirsing AW,B,F,G,I,J,M,Z 5,7	Putengulasch mit Vollkornspätzle und Gurke zum selber schneiden AW,B,F, G,I,J,Z	Penne Bolognese mit frischen Tomaten, Kräutern und Sahne, dazu Reibkäse, Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,B,F,I,J,Z 1,2,3,5	Paniertes Fischfilet mit Dampfkartoffen und Erbsengemüse AW,B,D,F,G,I,J,M,Z 2,3	Makkaroni mit Putenschinken-Käsesauce und Karottensalat AW,B,F,I,J,Z 2,3,7
Vegifit	Gebratene Vegiwurst an Bratenjus, dazu Kartoffelpüree und Rahmwirsing AW,B,F,G,I,J,M,Z 5,7	Karottengulasch mit Spätzle und Gurke zum selber schneiden AW,B,F,I,J,Z 1	Käserahmsuppe Hausgemachter Kirschenmichel mit Vanillesauce AW,B,F,H,I,J,Z 1,2,3	Tagliatelle mit gebratenen Karotten an Spinat-Käsesauce AW,B,F,I,J,Z 1	Chilli sin Carne mit Bio-Bulgur AW,B,F,I,J,Z 2,3
WahlMenü	Cannelloni al Forno mit Tomatenrahmsauce und Gemüse Aw,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,5	Schweinegulasch mit Semmelknödel, Gurke zum selber schneiden AW,B,F,I,J,M,Z	Bio-Penne mit Gemüse-Bolognese AW,B,F,I,J,Z 2,3	Putenschnitzel "natur" an Rahmsauce dazu Vollkornreis Bauernsalat AW,B,F,I,J,Z	Makkaroni mit Tomatensauce, Reibkäse und Karottensalat AW,B,F,I,J,Z 2,3
Allergiker Menü Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce, dazu Polenta und Spinat J,Z	Nudeln mit Bolognese J,Z	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten J,K	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln J,Z	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis J,Z
Beilagen-salat	Bohnensalat AW,AG,B,G 2,3,8	Gurken zum selber schneiden Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,G,I,J,Z 2,3,5	Bauernsalat B,J,Z	Karottensalat J,Z 2,3
Dessert	Apfel gewachst	Fruchtjoghurt AW,B,Z	Nektarine gewachst	Vanillepudding AW,B,Z	Birne gewachst

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 + 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