





















Kinder-Speiseplan KW 40 warm

KW 40 28.09. - 02.10.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Putensteak an Bratensauce dazu Reis und Farmersalat 	Rindersauerbraten an Sauerbratensauce dazu Spätzle und Rosenkohl U3 	Geflügel-Fleischküchle an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse 	Paniertes Fischfilet an Bio-Reis und Rahmerbsen U3 	Tortellini "Carne" an Tomatenrahm mit Reibkäse und Karottensalat U3 
Vegifit	Bulgurpfanne mit Erbsen, Karotten, Mais, Ananas und Sojastreifen dazu Currysauce U3 	Käse-Rahm-Spätzle dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Gemüse-Tagliatelle an Pesto, Rahm, Käse und Kräutern dazu Gurke zum selber schneiden 	Karottencremesuppe, Grießbrei mit heißem Sauerkirsch-Kompott 	Bohnen mit Kartoffelgratin und Grillkäse 
Wahl Menü	Vegetarische Lasagne mit Farmersalat 	Linsen mit Spätzle und Puten-Saiten 	Vegetarischer Gemüse Eintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse- Maultäschle U3 	Spaghetti mit Gemüsebolognese dazu Reibkäse und Blattsalat mit Joghurt-Dressing 	Vegetarische Tortellini an Tomatenrahm mit Reibkäse und Karottensalat 
Dessert	Apfel	Vanillepudding	Fruchtquark	Banane	Fruchtjoghurt
Beilagensalat	Farmersalat	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Gurke zum selber schneiden	Blattsalat mit Joghurt-Dressing	Karottensalat
Allergiker Menü Einzelportion verpackt	Rindergeschnetzeltes mit Reis und Brokkoli 	Teigwaren mit Pilzsauce 	Linsen mit Teigwaren und Puten-Saiten 	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat 	Gaisburger Marsch 

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 darbeboten 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 40
28.09. -
02.10.2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Putensteak an Bratensauce dazu Reis und Farmersalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3	Rindersauerbraten an Sauerbratensauce dazu Spätzle und Rosenkohl AW,B,F,G,I,J,Z	Geflügel-Fleischküchle an Brautensauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Paniertes Fischfilet an Bio-Reis und Rahmerbsen AW,B,D,G,J,Z	Tortellini "Carne" an Tomatenrahm mit Reibkäse und Karottensalat AW,AG,B,F,I,J,Z 1,2,3
Vegifit	Bulgurpfanne mit Erbsen, Karotten, Mais, Ananas und Sojastreifen dazu Currysauce AW,AG,B,G,I,J,Z	Käse-Rahm-Spätzle dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Gemüse-Tagliatelle an Pesto, Rahm, Käse und Kräutern dazu Gurke zum selber schneiden AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1	Karottencremesuppe Grießbrei mit heißem Sauerkirsch-Kompott AW,AG,B,I,J,Z	Bohnen mit Kartoffelgratin und Grillkäse AW,AG,B,I,J,Z 1
WahlMenü	Vegetarische Lasagne mit Farmersalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3	Linsen mit Spätzle und Puten-Saiten AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,7	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse-Maultäschle AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Spaghetti mit Gemüsebolognese dazu Reibkäse und Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Vegetarische Tortellini an Tomatenrahm mit Reibkäse und Karottensalat AW,AG,B,F,I,J,Z 1,2,3
Dessert	Apfel gewacht 1	Vanillepudding AW,B,Z 1	Fruchtquark AW,B,Z	Banane gewacht	Fruchtjoghurt AW,B,Z
Beilagen-salat	Farmersalat B,F,J,Z 1,2,3	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,G,I,J,Z 2,3,8	Gurke zum selber schneiden Z	Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,G,I,J,Z 2,3,8	Karottensalat J,Z 2,3
Allergiker Menü Einzelportion verpackt	Rindergeschnetzeltes mit Reis und Brokkoli J,Z	Teigwaren an Pilzsauce J,Z	Linsen mit Teigwaren und Puten-Saiten G,J,Z 2,3,7	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat D,J,Z	Gaisburger Marsch 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