

Erwachsenen-Speiseplan KW 36

31.08.-
06.09.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Kohlrabiacremesuppe ✓	Flädlesuppe ✓	Blumenkohlcremesuppe ✓	Italienische Gemüsesuppe ✓	Karottencremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Gyros mit leichter Paprikasauce, Reis und Weißkrautsalat 🐷	Cannelloni Carne in Basilikumsauce und Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing 🐮	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Paprika-Gemüse-Sauce und Wedges 🐔	Schweineschnitzel natur mit Bratensauce, Hörnchennudeln und Blattsalat mit Essig-Öl 🐷	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Karottensalat 🐮	Schnippelbohnen-Eintopf mit Grießklößchen und Brötchen ✓	Spinatknödel mit gemischten Pilzen in Cremesauce und Rohkostsalat ✓
Gold Menü	Geflügelbratwurst mit Curry-Ketchupsauce, gebackenen Kartoffeln und Weißkrautsalat 🐔	Rinderfrikadelle mit Bratensauce und Kartoffelpüree, dazu Endiviensalat mit Essig-Öl 🐮	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce und Makkaroni mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse 🐔	Putengulasch mit Hörnchennudeln und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 🐔	Tilapiafilet mit Senfsauce und Gemüse-Wildreis 🐟	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Kasseler 🐷	Putenbraten mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Rohkostsalat 🐔
Pasta / Auflauf						 STOLLSTEIMER — SEIT 1937 — Bestellung per Tel. 0711 / 78 19 36 110 Fax 0711 / 78 19 36 119 bestellung@stollsteimer.de www.stollsteimer.de	
Vegetarisch	Gebratene Gnocchi mit Ratatouille-Gemüse ✓	Fusilli mit Linsen-Gemüsebolognese ✓	Makkaroni mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse, dazu Tomatensauce ✓	Blumenkohl in Tomatencremesauce mit Wildreis ✓	Spaghetti mit Käsesauce und Karottensalat ✓		
Salatteller	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat, Käse und Ei mit Dressing und Brötchen ✓	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola mit Dressing und Brötchen ✓	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni und Hirtenkäse mit Dressing und Brötchen ✓	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat mit Dressing und Brötchen ✓	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse, Croutons mit Dressing und Brötchen ✓		
Dessert	Birne ✓	Schokoladenpudding ✓	Apfel ✓	Naturjoghurt mit Pfirsichen ✓	Kiwi ✓	Fruchtkompott ✓	Pudding Becher ✓
Sonderkost	Buntes Gemüsecurry mit Reis ✓	Gemüseeeintopf mit Kartoffeln ✓	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln 🐟	Karottengulasch mit Polenta ✓	Nudeln mit Rinderbolognese 🐮	Vegetarischer Gaisburger Marsch ✓	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 🐔

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 36 31.08.-06.09.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Kohlrabicremesuppe	AW,Z	Gemüsebrühe	Z	Blumenkohl-cremesuppe	AW,AG,I,J,Z	Italienische Gemüsesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Karottencremesuppe	AW,Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3
Menü 1	Gyros vom Schwein	AW,AG,B,I,J,Z	Cannelloni Carne	AW,F,J,Z	Hähnchenschnitzel paniert	AW,Z,7	Schweineschnitzel nat.	Z	Spaghetti	AW,F,Z	Bohnen-Eintopf	AW,J,Z,3	Spinatknödel	AW,B,F,Z
	Ajvarsauce	AW,AG,I,J,Z,3	Basilikumsauce	AW,Z,2,3	Paprika-Gemüse-Sauce	AW,AG,I,J,Z,3	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Rinderbolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Grießklößchen	AW,B,F,Z	Waldpilze in Cremesauce	AW,AG,I,J,Z,3
	Reis	Z	Endiviensalat	Z	Kartoffelspalten	Z	Hörnchennudeln	AW,F,Z	Ger. Hartkäse	B,F,Z,1,2	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z	Rohkostsalat	J,Z,2,3
	Weißkrautsalat	J,Z,2,3	Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3			Blattsalat	Z	Karottensalat	Z,2				
Gold Menü	Geflügelbratwurst	Z	Rinderfrikadelle	AW,F,Z	Hähnchenbrustfilet	Z	Putengulasch	AW,AG,B,I,J,Z	Tilapiafilet natur	D,Z	Schupfnudel-Gemüse- Pfanne mit Kasseler	AW,F,Z,2,3,7	Putenbraten	G,Z,7
	Curry- Ketchup-Sauce	AW,AG,I,J,Z	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Hörnchennudeln	AW,F,Z	Senfsauce	AW,AG,G,I,J,Z			Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z
	Kartoffeln geb.	Z	Kartoffelpüree	B,Z,3	Makkaroni mit Spinat	AW,B,F,I,J,Z	Blattsalat	Z	Gemüse-Wildreis	Z			Kartoffelpüree	B,Z,3
	Weißkrautsalat	J,Z,2,3	Endiviensalat	Z	Tomatenwürfeln, Sahne und Käse		Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3					Rohkostsalat	J,Z,2,3
Pasta / Auflauf														
Vegetarisch	Gnocchi	AW,Z	Fusilli	AW,Z	Makkaroni mit Spinat	AW,B,F,I,J,Z	Blumenkohl in Tomatencremesauce	AW,AG,I,J,Z,3	Spaghetti	AW,F,Z				
	Ratatouille	AW,AG,I,J,Z,3	Linsen-Gemüsebolognese	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Tomatenwürfeln, Sahne und Käse		Wildreis	Z	Käsesauce	AW,AG,B,I,J,Z				
Salatteller					Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3			Karottensalat	Z,2				
	Salatteller	B,F,G,Z,2	Salatteller	B,Z,6	Salatteller	B,M,Z,2,3,5	Salatteller	AW,AG,B,F,G,J,M,Z,3	Salatteller	AW,B,Z				
	Dressing	B,F,G,J,M,Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z,1,3,5				
Dessert	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z				
	Birne	Z,9	Schokoladen-Pudding	B,Z	Apfel	Z,9	Naturjoghurt mit Pfirsichen	B,Z,3	Kiwi	Z	Fruchtkompott	Z,3	Pudding	B,Z
Sonderkost	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Gemüseeeintopf mit Kartoffeln	J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,Z	Karottengulasch mit Polenta	Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Vegetarischer Gaisburger Marsch	J,Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination	1	mit Farbstoff
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus	2	mit Konservierungsstoff
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte,			3	mit Antioxidationsmittel
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen	4	mit Geschmacksverstärker
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse			5	geschwefelt
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse			6	geschwärzt
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite			7	mit Phosphat
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine			8	mit Süßungsmittel
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse					9	gewachst

Zusatzstoffe:

Aus Gründen der Regeneration werden unsere Hauptkomponenten teilweise mit der zugehörigen Sauce angegossen. In diesem Fall müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst werden. Dies gilt ebenfalls bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden.