Erwachsenen-Speiseplan KW 46

09.11.-15.11.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Kürbiscremesuppe	Paprikacremesuppe	Leichte Gemüsebrühe Markklößchen	Käsecremesuppe	Italienische Gemüsesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü 1	Rinderhacksteak gefüllt mit Rahmfrischkäse, dazu Ajvarsauce, Kartoffelbällchen	Gyros mit Tzatziki, Reis und Mais-Salat	Spaghetti mit Rinderbolognese, ger. Hartkäse und Farmersalat	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat	Klarer Kartoffel-Karotteneintopf mit Suppenmaultaschen und Brötchen	Erbseneintopf mit vegetarischem Würstchen	Gemüsestrudel mit Karotten in Cremesauce und Kartoffelpüree
Gold Menü	Hähnchenragout in Champignoncremesauce, Polenta und Karottensalat	Rinderfrikadelle mit Bratensauce, Bohnen gedämpft Kartoffelgratin	Hähnchenbrustfilet mit Brokkolicremesauce, Reis und Farmersalat	Cordon Bleu mit Bratensauce, Spätzle und Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing	Schweinehaxe mit Bratensauce, Semmelknödel und Weißkrautsalat	Putengulasch mit Paprika und Fusilli	Rinderbraten mit Bratensauce, Karotten in Cremesauce und Spätzle
Pasta / Auflauf	Vegetarische Ravioli mit Gemüseragout	Bandnudeln-Gemüse-Pesto-Pfanne mit Grana Padano und Sahne	Vollkornspaghetti mit bunter Linsenbolognese und Farmersalat	Makkaroni mit Grillgemüse und Tomatensauce	Nudeln mit Champignon-Lauchcremesauce		
Vegetarisch	Kaiserschmarrn mit Zimt-Zucker und Apfelmus	Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce und Reis	Vegetarisch gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Reis	Rucola-Süßkartoffe-Schnitte mit Kürbispüree und Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing	Gemüsefrikadelle mit Bratensauce, Semmelknödel und Weißkrautsalat		
Salatteller	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat mit Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse,Croutons, Dressing und Brötchen	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		
Dessert	Clementine	Joghurt-Quark mit Ananas	Banane	Schokoladen-Pudding	Apfel	Pudding Becher	Fruchtkompott
Sonderkost	Nudeln mit Gemüsebolognese	Karottengulasch mit Polenta	Nudeln mit Rinderbolognese	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	Gemüseeintopf mit Kartoffeln	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln

STOLLSTEIMER
SEIT 1937
Bestellung per
Tel. 0711 / 78 19 36 110
Fax 0711 / 78 19 36 119
bestellung@stollsteimer.de
www. stollsteimer.de

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 46 09.11.-15.11.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Kürbiscremesuppe	AW,AG,I,J,Z	Paprikacremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsebrühe Markklößchen	Z AW,F,Z	Käsecremesuppe	AW,AG,B,I, J,Z	Italienische Gemüsesuppe	AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3
Menü 1	Rinderhacksteak gef. mit Rahmfrischkäse Ajvarsauce Kartoffelbällchen Karottensalat	AW,B,F,I,Z AW,AG,I,J, Z,3 B,F,Z Z,2	Gyros vom Schwein Tzatziki Reis Maissalat	AW,AG,B,I, J,Z AG,B,J,Z Z AW,AG,G,I, J,M,Z,3	Spaghetti Rinderbolognese Ger. Hartkäse Farmersalat	AW,F,Z AW,AG,I,J, Z,3 B,F,Z,1,2 AW,F,J,Z,2,3	Seelachsfilet pan. Remouladensauce Kartoffelsalat	AW,D,Z AG,F,G,J,Z G,M,Z,2,3	Klarer Kartoffel- Karotteneintopf Vegetarische Suppenmaultaschen Brötchen	AW,Z AW,F,J,Z AW,AR,AG, H,Z	Erbseneintopf vegetarischer Hotdog	AW,AG,I,J, Z,3 F,Z,1	Gemüsestrudel Karotten in Cremesauce Kartoffelpüree	AW,B,F,J,Z AW,Z B,Z,3
Gold Menü	Hähnchenragout Polenta aus Maisgrieß Karottensalat	AW,AG,B,I, J,Z,3 Z Z,2	Rinderfrikadelle Bratensauce Bohnen gedämpft Kartoffelgratin	AW,F,Z AW,AG,B,I, J,Z Z B,Z	Hähnchenbrustfilet Brokkolicremesauce Reis Farmersalat	Z AW,I,Z Z AW,F,J,Z,2,3	Cordon Bleu Bratensauce Spätzle Endiviensalat Essig-Öl Dressing	B,F,Z,1,2,3,7 AW,AG,B,I, J,Z AW,F,Z Z AW,AG,G,I, J,M,Z,3	Schweinehaxe ca. 180g Bratensauce Semmelknödel Weißkrautsalat	Z,7 AW,AG,B,I, J,Z AW,F,Z J,Z,2,3	Putengulasch Fusilli	AW,AG,B,I, J,Z AW,Z	Rinderbraten Bratensauce Karotten in Cremesauce Spätzle	Z AW,AG,B,I, J,Z AW,Z AW,F,Z
Pasta / Auflauf	Ravioli veg. Gemüsebolognese	AW,B,Z AW,AG,I,J, Z,3	Bandnudeln mit Gemüsestreifen, Grana Padano und Pestosauce	AW,B,F,I,J, Z,2,3	Spaghetti Bunte Linsenbolognese Farmersalat	AW,F,Z AW,AG,G,I, J,M,Z,3 AW,F,J,Z,2,3	Nudeln mit Grillgemüse Tomatensauce	AW,F,Z,3 AW,AG,I,J, Z,3	Nudeln Pilzcremesauce mit Kräutern	AW,F,Z AW,AG,I,J,Z				
Vegetarisch	Kaiserschmarrn ohne Rosinen Zimt-Zucker Apfelmus	AW,B,F,Z Z Z,3	Frühlingsrolle veg. Süß-saure Sauce Reis	AW,F,I,Z AW,I,M,Z,3 Z	veg. gefüllte Paprikahälfte Tomatensauce Reis	AW,B,Z,2 AW,AG,I,J, Z,3 Z	Rucola-Süßkartoffel- Schnitte Kürbispüree Endiviensalat Essig-Öl Dressing	AW,AG,Z B,Z,3 Z AW,AG,G,I, J,M,Z,3	Gemüsefrikadelle Bratensauce Semmelknödel Weißkrautsalat	AW,F,Z AW,AG,B,I, J,Z AW,F,Z J,Z,2,3				
Salatteller	Salatteller Dressing Brötchen	AW,AG,B,F, G,J,M,Z,3 B,F,G,J,M,Z ,1,3,5 AW,AR,AG, H,Z	Salatteller Dressing Brötchen	AW,B,Z B,F,G,J,M,Z ,1,3,5 AW,AR,AG, H,Z	Salatteller Dressing Brötchen	B,F,G,Z,2 B,F,G,J,M,Z ,1,3,5 AW,AR,AG, H,Z	Salatteller Dressing Brötchen	B,Z,6 B,F,G,J,M,Z ,1,3,5 AW,AR,AG, H,Z	Salatteller Dressing Brötchen	B,M,Z,2,3,5 B,F,G,J,M,Z ,1,3,5 AW,AR,AG, H,Z				
Dessert	Clementine	Z,9	Joghurt-Quark mit Ananas	B,Z	Banane	Z	Schokoladen- Pudding	B,Z	Apfel	Z,9	Pudding	B,Z	Fruchtkompott	Z,3
Sonderkost	Nudeln mit Gemüsebolognese	J,Z,3	Karottengulasch mit Polenta	Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	D,Z	Gemüseeintopf mit Kartoffeln	J,Z,3	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	J,Z,3	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln	Z

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine Kreuzkontimination
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte,		
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse		
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse		
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite		
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine		
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse				

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

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.